

gastro

aragón

NÚMERO 105 MAYO / JUNIO 2025 BIMESTRAL ARAGONÉS DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN



5€



ISSN 1689-9927
9 17718891992014

SEPARA Y DEPOSITA CADA RESIDUO EN SU CONTENEDOR.



RECICLARO



EL RECICLAJE ES RECICLARO.

Muy claro: separa y deposita cada residuo según el color de los contenedores.

Clasificar en casa es importante para un reciclaje doméstico eficiente y para reducir los vertederos.



ecovidrio

ecoembes

Gobierno de Aragón

NÓMADAS > PÁG. 56-69



LOS PREMIOS HORECA, CON YZUEL

LA MADRE QUE ME COCINÓ > PÁG. 36-39



LAURA TERESA Y DIEGO LATORRE

EL BUSCÓN > PÁG. 70-82



SIDRA Y CERVEZAS EN SANTA ISABEL

REPORTAJE > PÁG. 41-47



LA SUBSISTENCIA DEL MENÚ DEL DÍA

VINO > PÁG. 16-27



ABRE CARIÑENA WINE MUSEUM

ADEMÁS

ENOTURISMO Bodega Remigio Salas **RECETAS** para un menú diario. **NOS DAN DE COMER** Arriel Domínguez. **AGENDA** Muestra de garnachas DOP Campo de Borja | Platos con historia | Calatayud en el Tubo

105

MAYO / JUNIO 2025

INCERTIDUMBRES

Lejana ya la pandemia –y olvidadas sus enseñanzas, lamentablemente–. comenzamos el año con la amenaza de los prometidos aranceles por parte del electo Donald Trump. Una tasas que, si bien no amenazan especialmente a la economía aragonesa, sí lo hacen a nuestra agroalimentación. Sobre todo al sector del vino, donde las tres DOP zaragozanas –Calatayud, Campo de Borja y Cariñena– habían consolidado gran parte de su negocio en la exportación a Estados Unidos. Aunque no será fácil, como ya hizo el sector porcino al minimizar la dependencia del mercado chino, nuestros vinateros deberán buscar nuevos lugares para vender sus botellas. Lo mismo que harán franceses e italianos, cuyos precios medios son superiores a los nuestros. Quizá sea nuestra única ventaja.

A finales de abril sufrimos el gran apagón, que quedó como una mera anécdota para los españoles –la mayoría, por cierto, con un impecable sentido cívico–, pero con onerosas consecuencias para gran parte de la industria alimentaria, especialmente las compañías más grandes. Por diferentes circunstancias, entre ellas la seguridad alimentaria, tuvieron que desecharse miles de kilos de alimentos en mataderos, fábricas de pasta y conservas, etc. Afortunadamente y dada su brevedad, no afectó en exceso a cámaras frigoríficas y la ciudadanía se lo tomó con tranquilidad y, eso sí, con muchas cañas, que los grifos funcionaban a la perfección. Comimos en frío o de bocadillos, pero comimos.

Menos se notó en los pequeños productores rurales, acostumbrados tanto a los fallos de las infraestructuras, como a una supervivencia ancestral. Quienes mantenían despensas más o menos surtidas de embutidos, conservas, escabechados y, por supuesto velas y transistores a pilas, podían mirar hacia la negra noche con menos preocupación que los urbanitas dependientes del supermercado para su cotidianeidad.

Probablemente tampoco nada aprenderemos en esta ocasión. Que ha puesto de manifiesto –más allá de las causas del fallo, del que algún día, esperemos, tendremos explicaciones convincentes– la fragilidad de esta sociedad tan tecnificada, pero dependiente de una logística –la energía, el transporte, la informática, internet– nada sólida, a tenor de los resultados.

La pregunta sigue siendo, ¿es otro mundo posible?

EDITORIAL

EDITA

Adico

DIRECTOR

José Miguel Martínez Urtasun

DIRECTOR DE ARTE

Gabi Orte Chillindrón

COLABORAN

EN ESTE PROYECTO

Joaquín Muñoz, Ana Mallén,
Tomás Caró, Mariano Navascués,
David Olmo, Natalia Huerta,
Manuel Bona, Ángel Huguet,
Joan Rosell, Fernando Montes,
Francisco Orós,
Pepe Bonillo, Antonio Esteban,

Amparo Llamazares, Chus Castejón,
Diego-León Guallart Ardanuy
y Miguel Ángel Mainar.

ASESORES

David Baldrich

FOTOGRAFÍA

Gabi Orte | Archivo

PORTADA

Gabi Orte

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD

Albareda 7, 1º, 2ª 50004 Zaragoza
976 232 552 | 682 830 711
gastro@adico.es
www.igastroaragon.com



IMPRIME

Calidad Gráfica SL

DISTRIBUYE

Valdebro Publicaciones
DEPÓSITO LEGAL
Z-4429-2009

SUSCRIPCIONES

gastro@adico.es | 682 830 711

JAVIER NAVASCUÉS, LA RINCONADA DE LORENZO

"Javier se escribe con Jota valiente"

Gabi Orte Chilindrón



LOS GASTROAMIGOS

DE MESAS Y BARRAS

> EL CANDELAS

Maestro Mingote, 3. 50002 Zaragoza
976 423 025

> CRIOLLO COFFEE STORE

Canfranc, 5. 50002 Zaragoza
976 238 302 / www.elcriollocoffestore.com

> TÁNDEM GRUPO

Zaragoza
976 974 506 / www.tandemgrupo.com

> CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE

Palomeque, 11. 50004 Zaragoza
976 214 082 / www.restaurantepalomeque.es

> LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. 50004 Zaragoza
976 158 100 / www.parrillaalbarracin.com

> + ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. 50004 Zaragoza
976 232 473

> BAR EL FÚTBOL

Avda. América, 3. 50007 Zaragoza
976 385 753 / webs.ono.com/barelfutbol

> TABERNA EL BROQUEL

Broqueleros, 3. 50003 Zaragoza
628 474 738

> LA SENDA

Hernán Cortés, 15. 50004 Zaragoza
976 258 076

> LA TERNASCA

Estébanes, 9. 50003 Zaragoza
876 115 863 / www.laternasca.com

> AMONTILLADO

Hnos. García Mercadal, 5. 50009 Zaragoza
976 876 793 / www.amontilladovinos.com

> BOULEVARDIER

Doctor Horno Alcorta, 26. 50004 Zaragoza
976 925 888 / boulevardier.es

> CASA ESCARTÍN

Pº San Nicolás de Francia, 19. Calatayud
976 891 738 / www.restaurantecasaescartin.com

> LA REBOTICA

San José, 3. Cariñena
976 620 556 / www.restaurantelarebotica.es

> CUÉNTAME

976 772 289 Utebo
976 620 556 / www.bocateriacuentame.com

> RESTAURANTE RODI

Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón
976 862 039 / www.restauranterodi.com

> RESTAURANTE GRATAL

Pº Constitución, 111. Ejea de los Caballeros
976 663 729

> RESTAURANTE LAS TORRES

María Auxiliadora, 3. Huesca
974 228 213 / www.lastorres-restaurante.com

> RESTAURANTE VIDOCQ

Edificio Jacetania, bajos. Formigal
974 490 472 / restaurantavidocq.com

> LA CUCHARA DE RUBA

Esperanza, 18-20. Biescas
974 096 427

> LA CASA DEL RÍO

Ctra. Benasque, km. 49,9. Villanova
974 554 718 / lacasadelrio.com

> HOSTAL EL PORTAL

Avda. de la Constitución, s/n. Alcolea de Cinca
974 469 091 / www.hostal-elportal.com

> PURA CEPA VERMUT

Tozal, 4. Teruel. 978 011 205

> HOTEL RESTAURANTE LA ALQUERÍA

Pl. Mayor, 9. Ráfales
978 856 405 / www.lalqueria.net

> HOTEL RESTAURANTE LA FÁBRICA DE SOLFA

Arrabal del Puente, 16. Beceite
978 850 756 / fabricadesolfacom

> BAR CANAL ZERO

San Pascual, 5. Alcorisa
643 322 538

> FRUTAS JAVIER MENÉ

Mercazaragoza, C/E, Nave 5, Izda. Zaragoza
976 449 046 / www.frutasjaviermene.com

> HELADOS ELARTE

Caspe, 3 / Huesca
974 942 511 / www.heladoselarte.es

> AMBAR

www.ambar.com

> HERMANOS MENÉ

www.hermanosmene.com

> CAFÉS EL CRIOLLO

www.cafeselcriollo.com/tienda

> BODEGAS BORSAO

www.bodegasborsao.com

> BODEGAS MURVIEDRO

www.bodegasmurviedro.com

> ENATE

www.enate.es

> BODEGA SOMMOS

www.bodegasommos.com

> BODEGA LAUS

www.bodegaslaus.com

> BODEGA SAN VALERO

www.sanvalero.com

> BODEGA EL GRILLO Y LA LUNA

www.elgrilloylaluna.com

> BODEGA LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

www.lasmoradasdesanmartin.es

DE COMPRAS

> CHACINERÍA LAS MASADAS

Ainzón, 21. Zaragoza
976 284 588 / lasmasadas.blogspot.com.es

> LA RINCONADA DEL QUESO

Méndez Núñez, 23. Zaragoza
976 393 608 / www.larinconadadelqueso.com

> GASTRÓPOLIS

San Miguel, 50. Zaragoza
976 225 020 / gastropoliszaragoza.blogspot.com.es

> CHOCOLATES ISABEL

Pl. Las Escuelas, 2-3 Alcorisa
978 840 711 / www.chocolatesisabel.com

CREEN EN NOSOTROS. LOS QUEREMOS. AHÍ ESTAMOS

SI QUIERES QUE TU EMPRESA TAMBIÉN SEA GASTROAMIGA, MÁNDANOS UN CORREO A GASTRO@ADICO.ES



ARAGÓN

TIERRA DE CULTURA



Consulta toda
la programación



LEÍDO POR AHÍ

Según **JOAN ROIG**, presidente de **MERCADONA**, en 2050 ya no habrá **COCINAS** en los hogares, pues «cada vez tienen menos importancia». De ahí que en su sección **LISTO PARA COMER** crezcan los alimentos preparados.

¿Se lo cree de veras?

El **CONGRESO DE LOS DIPUTADOS** ha aprobado definitivamente la **LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO**.

¿Se quedará en papel mojado?

Los **COMEDORES ESCOLARES** estarán obligados a dar **FRUTA Y VERDURA FRESCA** todos los días y solo podrán incluir un **PRECOCINADO** al mes.

¿Y para cenar en casa, ya que comen sano, comida basura?

La autorización de **EXPORTAR OVINO EN VIVO** a Argelia ha dividido al sector. Mientras los **GANADEROS** se muestran satisfechos al elevar su rentabilidad, la **INDUSTRIA CÁRNICA** advierte de una posible subida de precios a los consumidores.

¿Nunca llueve a gusto de todos?

La **SOBREMESA** y compartir mesa son ingredientes secretos de la **DIETA MEDITERRÁNEA**, según un estudio realizado en 43 países, que muestra menores **TASAS DE OBESIDAD** en niños y adolescentes que comen con sus padres.

¿Volverá a los restaurantes tan española costumbre?

HA PASADO

ACEITE DEL SOMONTANO, DOP AQUÍ

El consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación **Javier Rincón** firmó en Barbastro la orden por la que la Comunidad Autónoma de Aragón otorga a **Aceite del Somontano** la **Protección Nacional Transitoria PNT**, un distintivo que permite que este producto sea comercializado como **Denominación de Origen Protegida** en España. El consejero ha destacado la importancia de contar cada vez con más alimentos de calidad diferenciada ya que estas figuras contribuyen «a poner en valor las características únicas de unos alimentos, que aúnan un entorno determinado con unas técnicas tradicionales, que en el caso del aceite del Somontano consisten en recolecciones tempranas, los bajos tiempos y temperaturas de extracción del aceite y, sobre todo, la dedicación de los productores».

Es la tercera denominación de aceite de oliva virgen extra implantada en Aragón, tras **Aceite del Bajo Aragón** y **Sierra de Moncayo**. La comunidad produjo en la campaña 2023-24 unos 17,8 millones de litros, de los cuales 2,3 se produjeron en la provincia de Huesca. Y de estos últimos, 610 000 litros procedían en la comarca del Somontano, la que más variedades diferentes de olivo cultiva en sus 4000 hectáreas de superficie.

DE NUEVO, IGP QUESO DE TERUEL

El **grupo socialista** en la **Diputación de Teruel** ha impulsado una declaración consensuada con la que el pleno se compromete a apoyar institucional y económicamente, de la mano de la **Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel**, la creación de la **IGP Queso de Teruel**, que ya se intentó constituir en 2010. La consecución de esta figura de calidad diferenciada «garantizaría confianza, homogeneidad, calidad y un incremento del valor percibido que permita crecer el margen de beneficio», de modo que el sector avance tanto en atractivo como en competitividad y se frene «el abandono de productores y ganaderos». El objetivo es, según la declaración, «proporcionar un impulso comercial en el mercado nacional e internacional a los quesos producidos en la provincia de Teruel, mejorar la rentabilidad y garantizar la viabilidad del ovino y caprino de leche turolense».

Participan en la asociación **Granja Perales** de Perales de Alfambra, **Quesos Sierra de Albarracín** de Albarracín; **Quesos Hontanar** de Aguilar del Alfambra; **Quesos Artesanos La Val** de Mezquita de Jarque; **Quesos El Aljibe** de Ródenas; **Quesos Artesanos Sardón** de Samper de Calanda; y **Queseros Artesanos de Tronchón**. La IGP supondría un atractivo más para incorporar al proyecto a otras queserías de la provincia.

■ El **CITA** desarrolla estudios sobre la incorporación de **guisante** y otros recursos locales en el cebo de terneros. Ante la incertidumbre respecto a las importaciones de soja y maíz, el proyecto liderado por **Mireia Blanco**, presenta su uso como una alternativa de interés en las dietas de los animales.

■ «El regadío aumenta la productividad de las explotaciones agrarias y es vital en la lucha contra la despoblación», afirmó el presidente **Jorge Azcón** en la inauguración la fase 3 del proyecto de modernización de regadíos de la Comunidad de Regantes número 1 del **Canal del Cinca**.

■ El **Gobierno de Aragón** y el **Ayuntamiento de Zaragoza** han firmado un acuerdo para promover **Aragón Alimentos Nobles** en los eventos culturales de la ciudad. Tendrá cuatro hitos destacados: el festival **Hola Primavera, Zaragoza, Capital Mundial de la Garnacha, Fiestas del Pilar y Navidad**.



Cortesía DGA



Cortesía DGA



Cortesía DGA

Archivo Gastro Aragón



Javier Rincón y Carlos Domínguez en la firma de la PNT para la DOP Aceite de Somontano. Octavio López, Jorge Azcón y Jorge Costa, ante la maqueta de CLAVE. Rincón y Mar Vaquero se reúnen con la industria alimentaria por los aranceles. Forma del queso de Teruel, según el anterior proyecto.

GRUPO COSTA PRESENTA SU CENTRO LOGÍSTICO CLAVE

El **Centro Logístico Agroalimentario del Valle del Ebro, CLAVE**, que el **Grupo Costa** impulsa con una inversión de 896 millones de euros en Villamayor de Gállego, ha sido respaldado con el inicio de su tramitación como **PIGA, Plan de Interés General de Aragón**, por parte del **Gobierno de Aragón**. **Jorge Costa**, CEO del grupo Costa, explicó que «con espacio para varios centros de producción cárnica, logística y un importante campus biotecnológico, queremos que se convierta en un referente nacional que sitúe a Aragón como *hub* de biotecnología, investigación y desarrollo del sector agroalimentario». Ocupará una superficie de 180 hectáreas y se prevé que, en quince años, cuando esté funcionando a pleno rendimiento, genere 5300 empleos directos. El 40% corresponderá a perfiles técnicos y se crearán cuatro empleos por cada millón de euros de facturación. La facturación prevista agregada del proyecto es de 1700 millones de euros al año.

PREOCUPACIÓN POR LOS ARANCELES

Aunque el impacto de los aranceles de **Trump** no será especialmente gravoso en Aragón, sí afectará a la industria agroalimentaria, especialmente al sector del vino. Estados Unidos es un mercado que importa vino aragonés por valor de 11,5 millones de euros, especialmente de las **DOP Calatayud, Campo de Borja y Calatayud**. Fruto las reuniones con agentes del sector industrial y agroindustrial, el **Gobierno de Aragón** ha anunciado las primeras medidas para paliar las consecuencias de esta imposición. Entre ellas, destinar un millón de euros, a través de **Sodiari**, que irá destinado a financiar las exportaciones con condiciones más favorables. A lo cual hay que añadir el espacio telemático que **AREX** va a dedicar a asesorar de forma específica a las empresas afectadas por la decisión del gobierno norteamericano.

■ En Aragón, el 37,7% de los **empleados en hostelería** son extranjeros o tiene doble nacionalidad, según un estudio de **Randstad**. Han ido creciendo desde el 26% de 2019. Por su parte, los españoles suponen algo más de 62%, por encima de la media española, que se sitúa en 58%.

■ Nuevas enseñanzas de **Formación profesional: Industrias Alimentarias**, IES Martínez Vargas, Barbastro; **Cocina y Gastronomía**, Escuelas Pías, Jaca; **Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal**, CPIFP Movera y **Dirección de Servicios de Restauración y Dirección de Cocina**, en el CPIFP San Lorenzo.

■ **Educación** dotará de **cocinas propias** a varios colegios aragoneses, contando con las empresas que ya las gestionan, los ayuntamientos o recursos propios. De los 242 comedores escolares públicos, más de la mitad disponen de cocina, 97 de *línea fría* y ocho de *línea caliente*.

FRASECICAS NUMERICAS

«Cocinar es una tarea del todo práctica y a la vez cargada de asociaciones sentimentales y simbólicas»
Antonio Muñoz Molina.
El País, 22 de marzo de 2025.

202 MILLONES DE DOCENAS DE HUEVOS produjo **ARAGÓN** en 2023, solamente por detrás de Castilla La Mancha, con 267. Si tuviéramos que comerlos los propios aragoneses, saldríamos a 149 docenas anuales, es decir, casi **5 HUEVOS AL DÍA**.

«El periodismo tal vez no dé mucho prestigio ni mucho dinero; a cambio, es cosa cierta que da muchas ganas de beber».
«Eliot sospechaba de las culturas orientales por su desinterés por el queso. Nosotros ya sabemos que es palabra de un paisaje, memoria y afecto: civilización. Una de las gracias inapreciables de la vida».
Ignacio Peyró. *Comimos y bebimos*. Libros del Asteroide, 2018.

Aunque la **CABAÑA ARAGONESA DE OVINO** sigue descendiendo, el año pasado el censo se situaba en **1 394 301 CABEZAS**, prácticamente una por aragonés. La cosa cambia al ver la distribución provincial: a cada **TUROLENSE** le tocan 3,7 ovejas de las que pastan allí, más que al **OSCENSE**, con 1,8, y muchísimo más que a los **ZARAGOZANOS**, que apenas disponen de media unidad por habitante.

«[Kim Jong Hung, líder de Corea del Norte] ha prohibido el consumo de *hot dogs* en el reino ermitaño para señalar su rechazo a la cultura de Estados Unidos. Europa debe hacer lo mismo»
John Carlin.
La Vanguardia. 19 de enero de 2025.



Cortés El Diario de Huesca

El proyecto prevé tener todo el material generado, como las videorecetas, a finales de mayo.

RECHITAR, PROYECTO COLABORATIVO

Rechitar es un proyecto innovador de formación profesional coordinado por el **IES Martínez Vargas** de Barbastro, con la colaboración del **CPIFP Montearagón**, el **CPIFP San Lorenzo**, la **Escuela de Arte de Huesca**, el **Banco de germoplasma hortícola** del **CITA** y la **Fundación Valentia**. Su finalidad es destacar el potencial de los ciclos formativos y demostrar su capacidad para generar conexiones laborales y profesionales. Apuesta por la recuperación de variedades vegetales, productos autóctonos y tradiciones culinarias del Alto Aragón, abarcando todo el proceso, desde la selección y cultivo de hortalizas hasta la producción de material didáctico y audiovisual accesible en Internet. En este primer año, han elegido los bisaltos de Huesca y las habas de Panzano, donde la selección, siembra y cultivo está a cargo del CITA, la Fundación Valentia y el CPIFP Montearagón; el CPIFP San Lorenzo se ocupa de la creación de recetas gastronómicas, el IES Martínez Vargas las graba y el diseño gráfico, la edición y el desarrollo web corren a cargo de la Escuela de Arte de Huesca.

PASTORES CRECE UN 5,45%

Grupo Pastores alcanzó en 2024 una cifra de negocio de 54 295 342 euros, un 5,45% más que en 2023, con un balance totalmente equilibrado que permite un fondo de maniobra amplio. A pesar de la disminución del número de ovejas y con un descenso de consumo de carne de cordero en España del 10% anual, ha incrementado en un 0,75% el volumen de carne de cordero comercializada en 2024 –un total de 4 058 700 kilos–, creciendo hasta un 5,05% si se suman los kilos aportados por las nuevas líneas de negocio. Las ventas de los quesos de oveja **Granja Perales** han aumentado un 27% en 2023, incrementando además el número de referencias de la gama –son ya siete tipos de queso–, la penetración en el mercado nacional y el reconocimiento. El grupo también ha consolidado su nueva apuesta por la comercialización de vacuno de carne, logrando un crecimiento sostenido y ampliando el número de clientes.

■ **M^a Ángeles Vela** se ha jubilado tras más de cuarenta años trabajando en el **Banco de Germoplasma Hortícola** del **CITA**. «Sus conocimientos en contabilidad y administración han sido esenciales para la organización y gestión del banco».

■ El 23% de los **jefes de explotaciones agrícolas** en Aragón son **mujeres**, cifra se ha incrementado en un 6% entre 2016 y 2023, llegando a 7100. Este crecimiento duplica el medio del conjunto de España, que fue de algo más del 3%.

■ **Gallina Blanca** amplía su fábrica en Alcañiz para producir los fideos **Yatekomo** de principio a fin. La empresa **GB Foods** invierte 50 millones para crear dos nuevas líneas de producción, que crearán medio centenar de empleos nuevos.

CHUECA PRESIDE LA AIAA

Enrique Chueca, Director general de **Bodegas Aragonesas**, ha sido elegido presidente de la **AIAA, Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón**. Toma el relevo de **Luis Villamayor** para ampliar el compromiso de la Administración con la industria y las acciones de promoción; favorecer una mayor diversificación en la producción agroalimentaria; continuar con la labor de comunicación a la sociedad aragonesa sobre la importancia tanto económica como social del sector y el valor intangible de su implantación en el medio rural; y favorecer la colaboración con otras instituciones para facilitar a la industria agroalimentaria el acceso a proyectos de I+D+i.

Por otra parte, la Industria Alimentaria de Aragón ha multiplicado por cuatro el valor de sus **exportaciones** en los últimos diez años, alcanzando los 3713 millones de euros en 2024. El liderazgo sigue en manos del sector cárnico -2271 millones-, con el chino como principal mercado, seguido de cerca por Italia, con una importante diversificación a otros países asiáticos y de Europa del Este. Crecen Frutas y Hortalizas -6,8%-, Aceites -67%-, Zumos -31%- y Pastelería y bollería -1,2%-, y descienden Molinería, Dulces y Vino. Los principales países que son destino de las exportaciones aragonesas son por este orden: Francia, Italia, China, Japón, Polonia, Alemania, Portugal, Rumanía, Filipinas y Reino Unido, que suponen el 71% del total de las exportaciones totales del sector.



Cortesía DGA

La campaña se presentó en la estación de servicio Los Ibones en Zaragoza.

RECOGIDA DE ACEITE DE COCINA

El Departamento de **Medio Ambiente y Turismo** y **Repsol** han activado 70 puntos de recogida de aceite de cocina usado en sus estaciones de servicio en Aragón, lo que posibilitará la recogida de más de 10 000 litros al año. Esta iniciativa es un ejemplo de economía circular ya que permite la gestión sostenible de este residuo doméstico que, una vez tratado, se reutilizará para la producción de combustibles renovables. Con un litro de aceite de cocina usado se fabrican 0,9 litros de combustible renovable, que puede usarse en los vehículos actuales sin necesidad de cambios en el motor.

«Esta iniciativa se alinea con los objetivos que se ha marcado la Dirección General de Calidad Ambiental en el Plan de gestión integral de residuos de Aragón, prevención y economía circular, en el que se contempla la valorización de este tipo de residuos. Es un ejemplo perfecto de economía circular y de cómo podemos contribuir al medio ambiente y también favorecer la economía», aseguró el consejero **Manuel Blasco**.

- El presidente de **Horeca Zaragoza**, **Fernando Martín**, y el de la **Academia Aragonesa de Gastronomía**, **Ernesto Fabre**, han firmado un **convenio de colaboración** con el objetivo de promover y difundir la riqueza gastronómica de Aragón, fortaleciendo la unión entre el sector hostelero y la academia con la mirada puesta en el conocimiento, la investigación, la promoción y la divulgación gastronómica.
- La **Asociación Provincial de Pastelerías de Zaragoza y Provincia** entregó sus premios **Lanzón**. Al **112 Aragón** y los profesionales **Antonio Alejos García**, de Alcañiz; **Germán Gracia Piqueras**, de la pastelería **Edelweiss**; y **José Alfonso del Río** y **Albertina Sancho**, de la pastelería **Granja del Río**, en Illueca; **Ramón Sorroche** y **María Pilar del Río**, en Zaragoza.
- **Jorge Costa**, CEO del aragonés Grupo Costa, recibió el **Premio Emprendedor del Año de Ernst & Young 2024**, además del de a la Diversificación.
- **Feria de Zaragoza** ha creado una Dirección General Adjunta, asumida por **Ana Hernández Serena**, que integra los departamentos de Desarrollo de Negocio, Transformación Digital y el de Marketing y Comunicación. La Feria agradece al hasta ahora Director de Desarrollo de Negocio, **Alberto López**, su destacada labor a lo largo de estos años, reconociendo los importantes logros alcanzados bajo su dirección.
- La **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca** y la **IGP Ternasco de Aragón** han firmado un acuerdo para impulsar la gastronomía local, reforzar la formación del sector hostelero y promover la excelencia gastronómica.
- La empresa aragonesa **Araven**, especialista en productos para los profesionales de la hostelería, ha renovado por cinco años su colaboración con el **Basque Culinary Center** para desarrollar sinergias en formación e investigación.
- **Ángel Bonel**, agricultor y alcalde de Vera de Moncayo, ha obtenido el galardón al **productor joven** en los **Premios nacionales de la patata**, por su apuesta por la I+D+i y la sostenibilidad en este cultivo.
- El **Grupo AN**, la mayor cooperativa cerealista de España, con sede en Navarra, ha adquirido el oscense **Grupo Borau**, centrado en la comercialización de productos agrarios.
- La **DGA** inspecciona al menos tres veces en cada curso los **424 comedores escolares** existentes en la comunidad.
- La cooperativa leridana **Frutas de l'Urgell**, con sede en Mollerusa, ha absorbido a la aragonesa **Frutas del Bajo Cinca**, de Belver de Cinca, con pocos socios, 25, pero una producción de 20 millones de kilos de fruta.

- El **Comité Aragonés de Agricultura Ecológica** celebrará elecciones el 5 de junio. Así se acordó por Junta Gestora, presidida por la directora general de Innovación y Promoción Alimentaria, **Amparo Cuéllar**, después de que el consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, **Javier Rincón**, desestimara los recursos de alzada contra dicha Gestora el pasado 17 de febrero. Desde Agricultura se considera que «lo más adecuado era dar la oportunidad de que sean los propios operadores los que decidan por quién quieren ser representados. No sólo para mirar al futuro, sino también para afrontarlo con la totalidad de sus funciones y atribuciones activas».
- El **Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe** continúa con las obras de mejora en el **matadero ecológico municipal**, unas instalaciones que dan servicio a toda la comarca de Sobrarbe y también a otras vecinas. La inversión alcanza los 97 399 54 euros, subvencionados por el **Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico**.
- **Ecovalia** ha presentado su informe **Producción y Consumo Ecológicos**, en el que se destaca que los españoles consumen más de 3000 millones de euros en **alimentos ecológicos** y se cultivan más de tres millones de hectáreas, un 13% de la superficie agraria útil. Los datos muestran, en comparación con los del año anterior, una tendencia al alza tanto en la producción como en el consumo.



Atades

Autoridades y colaboradores del proyecto miran las setas cultivadas en invernadero, Laderas del Moncayo.

LADERAS DEL MONCAYO, SETAS ECO

Laderas del Moncayo, la nueva marca vinculada al nuevo **Centro Especial de Empleo Moncayo Natural & Social** de **ATADES**, se dedica al cultivo de **setas ecológicas** en invernadero y bosque. En los invernaderos propios se aplican técnicas innovadoras que replican las condiciones óptimas del bosque, pero con el control necesario para maximizar la producción sin comprometer la calidad, mientras que las setas cultivadas en los bosques del Moncayo se recolectan.

En su primera fase, comercializa setas frescas de las variedades melena de león y shiitake, ésta además deshidratada y en polvo. La nueva marca refleja la identidad y el carácter del Moncayo: montaña, bosque, biodiversidad, micología y personas. En su primera fase está realizando ensayos y pruebas con diferentes hongos como son la black pearl y p.eryngil. Los profesionales del nuevo centro Especial de Empleo, que alcanzará en su primera fase los cinco trabajadores –al menos el 70% con una discapacidad igual o superior al 33%– se encargan del cultivo, recolección y procesamiento de las setas, para su posterior preparación y comercialización. Disponen de un obrador donde las setas recolectadas se almacenan y preparan para su venta en fresco, laminadas, deshidratadas o en polvo, además de una laminadora, un molinillo para hacer polvo y una de cámara frigoríficas para su conservación. Parte de la producción tiene como destino el obrador de conservas ecológicas de **Gardeniers**, otro de los centros especiales de empleo de **ATADES**. Desde su planta, ubicada en MercaZaragoza, también se elaboran cremas y conservas con las setas de Laderas del Moncayo.

Adrián Serrano, responsable del proyecto, destacó la importancia del centro «porque generamos empleo y ponemos en valor uno de los recursos más importantes que tenemos aquí, las setas. Además, hay que poner en valor los beneficios que tienen para la salud. Un proyecto que busca cultivar algunas variedades que apenas existen y que les hacen únicas por su calidad y sabor».

PRODUCTOS HORTICOLAS



Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945. Tel 976 576 029 www.hermanosmene.com



ARAGÓN CON ALMA

Para revitalizar el turismo religioso como producto turístico propio de la comunidad, el **Gobierno de Aragón** ha lanzado la iniciativa **Aragón con Alma**, un proyecto que busca posicionar el territorio como destino espiritual de referencia, apostando por el valor de su arte sacro, sus tradiciones religiosas y la riqueza patrimonial. Esta estrategia ha sido presentada por el consejero de Medio Ambiente y Turismo, **Manuel Blasco**, y el director general de Turismo y Hostelería, **Jorge Moncada**, en un acto celebrado en la Iglesia de San Cayetano al que han asistido 150 representantes del ámbito institucional, político, eclesiástico, turístico y social.

El turismo religioso es un importante motor económico para la comunidad, con un impacto económico global estimado en 187 millones de euros, una cifra que subraya su relevancia dentro del conjunto del sector turístico. Ejemplos como la **Semana Santa de Zaragoza**, con 29 millones de euros generados, o la **Ruta del Tambor y Bombo**, que alcanza los diez millones, reflejan el potencial de estas manifestaciones culturales y religiosas como fuentes de dinamización económica y social. A ello se suman los diez millones de euros que mueve anualmente la **Ofrenda de Flores**, uno de los actos más multitudinarios de las fiestas del Pilar de Zaragoza.

Además, Aragón ha sido reconocido como Miembro fundador de la **Red Mundial de Turismo Religioso**, un programa de **Tourism & Society Think Tank**, formado por profesionales expertos del turismo y la sociedad. El objetivo de esta red consiste en promover el turismo y la cultura religiosa en todos los continentes del mundo, crear oportunidades para nuevos destinos y fortalecer el liderazgo de aquellos destinos religiosos que cuenten con mayor reconocimiento.



El consejero de Medio Ambiente y Turismo, Manuel Blasco, en la presentación.

DGA



Moncada, Blasco y Martín, presidente de CEHTA, durante la presentación del plan.

DGA

PLAN DE SOSTENIBILIDAD SOCIAL DEL TURISMO

Aragón dispondrá de un plan para reforzar la dimensión social del turismo sostenible en la comunidad autónoma, promoviendo la implicación conjunta de actores públicos, privados y sociales. Con el lema **Eres lo que haces**, el objetivo del **Plan de Sostenibilidad Social del Turismo** es consolidar un modelo turístico que contribuya al bienestar de las comunidades receptoras, mejore la calidad del empleo en el sector y refuerce su prestigio social y económico. La **Dirección General de Turismo y Hostelería** y la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA**, han suscrito un convenio para su desarrollo, con una financiación

de 216 43 euros procedentes del **Mecanismo de Recuperación y Resiliencia del Gobierno de España**. Cuenta con seis líneas de actuación: Impacto social positivo del turismo en el territorio; Decálogo de buenas prácticas y señalética; Economía circular y kilómetro cero; Recuperación de los Premios de Hostelería y Turismo de Aragón, que se celebrarán el mes de noviembre; Inversión social del sector turístico en el territorio; y Gestión del proyecto.



RUTA DEL VINO
CAMPO DE CARIÑENA
"La Ruta del Vino de las Piedras"



@rutadelvinocampodecarinena



@rvpcampocarinena



@stoneswine



Gabi Orte Chillindrón

El hotel restaurante La Fábrica de Solfa, finalista en alojamientos de pocas habitaciones.

PREMIOS DE TURISMO SOSTENIBLE

El **Clúster de Turismo Sostenible de Aragón** ha elegido a los galardonados con las **Medallas Edelweiss**. Embajador Turismo Sostenible de Aragón, la **Fundación Bodas de Isabel**, por su compromiso con el territorio y la promoción de valores culturales e históricos; Medalla al Turista Responsable a **Prames**, por su compromiso con el territorio y por contribuir a divulgar nuestro patrimonio turístico de forma responsables; y Medalla Mujer, **María Jesús Sanvicente**, de **Ultramarinos la Confianza**, la tienda de ultramarinos más antigua de Europa.

Los finalistas de los **V Premios Edelweiss**, que se entregarán en Aínsa el próximo 22 de mayo son: Alojamiento turístico, menos de 25 habitaciones, **Hotel Restaurante La Fabrica De Solfa**, Beceite, y **Casa Rural Basajaru**, Yosa de Sobremonte, Huesca; de más de 25 habitaciones, **Parador de Turismo de Bielsa** y **Hotel Boutique La Marquesa**, Teruel; Enogastronomía en Aragón, **El Portal**, Albarracín, y **La Ojinegra**, Alzoza; Enogastronomía nacional, **Somontano en Ruta** y **Ruta Camino Santiago Gastronómica**, Lugo; Proyecto inspirador Aragón, **Muestra de Cine de Ascaso** y **Tierra de Centenarias Comarca del Bajo Aragón**; Inspirador nacional, **Aceitesolidario** y **Amalurra Ecohotel & Retreat Center**, Vizcaya; Inspirador internacional, **Ok Located Located Global**, Madrid, y **The Nest by Cooking and Nature Letras e Borboletas**, Alvados, Portugal; Territorio sostenible, **Mucutravesia de la sierra de Albarracín**, **Marca Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala** y **Aínsa Ciudad Inteligente**; Arquitectura sostenible, **Cerrás Agroturismo**, Jerte, Cáceres, y **Complejo Turístico de Albeida**, San Cosme de Outeiro, La Coruña; Oenegés, asociaciones y fundaciones, **Zona Zero**, Aínsa, y **Adopta un Sendero**, Ansó.

- El turismo generó en 2024 en **Zaragoza** un impacto económico de **682 millones**. La capital acogió a **1,2 millones de viajeros**, un 7,4 % más que en 2023, con 2,1 millones de pernoctaciones –4% más respecto al año anterior–, y una estancia media de 1,7 días en hoteles y tres en apartamentos turísticos. La satisfacción con la estancia es calificada con un sobresaliente.
- **Territorio Mudéjar**, que agrupa a 48 localidades zaragozanas, celebró su asamblea en Cariñena y prepara el 25 aniversario de la declaración por la **Unesco** de la **Arquitectura Mudéjar de Aragón** como **Patrimonio Mundial**, que se cumple en 2026.
- Abiertos los primeros kilómetros del **carril bici** que unirá **Plaza** con **Utebo**, en concreto 2,2 kilómetros desde Garrapinillos al camino de Bárboles. Zaragoza suma ya 156 kilómetros de carriles bici y 60 de ciclocarriles.
- El director general de Turismo y Hostelería, **Jorge Moncada**, ha dado a conocer una nueva categoría en los **Premios Simón** de la **Academia de Cine**, para reconocer el trabajo de películas o series, rodadas total o parcialmente en Aragón. Los finalistas son **La abadesa**, **La furia**, **Menudas piezas** y **Venom, el último baile**.
- El **Plan de Sostenibilidad Turística en Destino de Daroca**, con una inversión de más de dos millones, se asienta sobre cuatro ejes estratégicos que incluyen la adecuación de la zona del Castillo Mayor; la mejora de caminos, senderos y calles; la iluminación nocturna del municipio y sus monumentos emblemáticos.
- El Gobierno de Aragón reconoce a **Mequinenza** con dos nuevas declaraciones de **interés turístico**, el **Festival Internacional de Cine** y el conjunto formado por el **Aiguabarreig**, el **Pueblo Viejo** y los **Museos**.
- El **turismo activo y de aventura** genera en Aragón un impacto de **557 millones de euros** y 4800 empleos directos, atrayendo a más de medio millón de visitantes.

XXI
Muestra
de

GAR Gna chas 2025

28, 29 y 30
de mayo

GRAN HOTEL DE ZARAGOZA

CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Miércoles 28: Acceso profesionales acreditados. De 12 a 15 y de 17 a 21 horas
Jueves 29 y viernes 30: Acceso público mediante entrada. De 16 a 21 horas

AFORO LIMITADO - VENTA DE ENTRADAS: www.docampodeborja.com



Cofinanciado por
la Unión Europea



NACE EL JARDÍN DE LA GARNACHA

El **Jardín de la garnacha** de Zaragoza comienza a tomar forma con la plantación de 129 vides procedentes de las tres denominaciones de la provincia. Situado en el parque de Macanaz, con la imagen de la Basílica de Nuestra Señora del Pilar de fondo, el viñedo tiene una superficie de 820 metros cuadrados y estará perimetrado con una valla de 130 metros para proteger las cepas. Hay 44 de la **DOP Calatayud**; 48 de la **DOP Campo de Borja**; y 37 de la DOP Cariñena, colocadas a 2,4 metros una de otra. Se colocarán rosales que servirán para marcar la presencia de plagas de hongos como oidio, siguiendo el procedimiento tradicional y se instalará riego por goteo para suministrar la hidratación necesaria en los periodos estivales.



Cortesía Horeca Hoteles

El jardín dispone de 129 cepas de las tres DOP zaragozanas.

GRANDES VINOS EN BELCHITE

Grandes Vinos, DOP Cariñena, y la Fundación Pueblo Viejo de Belchite han firmado un acuerdo de colaboración que incluye acciones conjuntas de promoción y difusión turística, que se desarrollará durante todo el año. Comprende el ciclo **Catando historias**, un nuevo formato de visita guiada con degustación de vinos, y el lanzamiento del nuevo **Monasterio de las Viñas Garnacha histórica**, una edición especial etiquetada en exclusiva con la famosa jota de **Natalio Baquero**, que puede apreciarse inscrita sobre la puerta de la derruida iglesia de San Martín de Tours: *Pueblo Viejo de Belchite, / ya no te rondan zagales, / ya no se oirán las jotas / que cantaban nuestros padres.*



Grandes Vinos

La presentación fue en el Santuario de Nuestra Señora del Pueyo.

SOMONTANO, CON LOS PERROS

Cinco perros en adopción protagonizan la nueva campaña de la **Ruta del Vino Somontano, Enoturismo con perros**. **Clara Bosch**, creadora del proyecto y gerente de la ruta, explicó que «el objetivo fundamental era dar visibilidad al abandono. En España hay diez millones de perros censados, necesitábamos hacer un proyecto para potenciar su integración en espacios públicos, dar facilidades a la hora de viajar con perros y reducir un triste récord, pues en España se abandonan 170 000 perros al año». Se ha contado con cinco perros que viven en el **Arca de Santi**, la protectora de animales que colabora con la ruta. Por el momento nueve alojamientos, 17 restaurantes y bares de vinos, doce bodegas, cuatro museos y empresas de actividades, tres comercios y una empresa de taxis, facilitan ya el turismo con perro, pero cada vez serán más los establecimientos que decidan adherirse.



Ruta del Vino Somontano

Cincuenta establecimientos ya facilitan el enoturismo con perros.

■ **Viñas del Vero** avanza en el uso de las energías renovables con el proyecto europeo **Harvest**, por el que ha integrado tecnologías punteras en el sector vitivinícola para seguir avanzando en la innovación tecnológica, la descarbonización y la sostenibilidad. Entre ellas, un tractor eléctrico, un robot autónomo para la viña, tecnología agrivoltaica y un sistema de gestión energética inteligente en la bodega.

■ El **Gobierno de Aragón** ha convocado ayudas para la **reconversión de viñedos** por 2,7 millones de euros. Se destinan a viñedos —de entre 0,25 y cinco hectáreas— que produzcan uva destinada a vinificación, con el objetivo incrementar la competitividad de las explotaciones de viñedo, adaptar el cultivo de viñedo al cambio climático y hacerlo medioambientalmente más sostenible.

■ Una veintena de bodegas aragonesas estuvieron en la feria **Prowein**, donde también se instaló una zona de catas con una selección de más de cien vinos —35 de ellos ecológicos— de 35 elaboradores. Seis bodegas —**Sommos, San Valero, Leo&Niné, Bodem, Luis Marín y Pago Aylés**— dispusieron de un espacio dentro de **Pabellón de España** de **ICEX** con apoyo económico de **Aragón Exterior**.

ABRE CARIÑENA WINE MUSEUM

LA DOP HA REFORMADO COMPLETAMENTE EL EDIFICIO Y SU CONTENIDO

La DOP Cariñena ha inaugurado **Cariñena Wine Museum**, un moderno centro que combina tradición y modernidad para ofrecer una experiencia inmersiva en el mundo del vino. Tras una reforma integral, el nuevo museo del vino ofrece un recorrido expositivo con contenidos interactivos y experienciales. Además se han mejorado los servicios, la accesibilidad y la eficiencia energética del edificio, que seguirá acogiendo la sede del Consejo Regulador y albergará también la **Oficina de Turismo municipal** y la **Ruta del Vino Campo de Cariñena**, además de actividades culturales y de investigación. El acto contó con la presencia del presidente de Aragón, **Jorge Azcón**, que cortó la cinta inaugural, junto al presidente de la DOP, **Antonio Ubide**, el alcalde de la localidad, **Sergio Ortiz**, y el consejero de Agricultura, **Javier Rincón**, ante numerosos representantes institucionales y sociales.

En el nuevo Cariñena Wine Museum el visitante podrá experimentar, a través de los sentidos, un viaje en torno a la mayor región vitivinícola de Aragón, con vídeos en 360 grados, experiencias de *videomapping* y elementos interactivos, para invitarle a explorar y disfrutar de manera sensorial los diversos aspectos que conforman el universo vitivinícola. Se busca transmitir la cultura y tradición y el moderno presente y futuro de una de las más antiguas denominaciones de España, que ha sido pionera en muchas técnicas de cultivo y producción.

«Con todos los medios digitales y de nuevas tecnologías incorporados podemos decir que en estos momentos es el mejor museo del vino de España y de Europa», destacó Ubide. «Para todos los que formamos la DOP Cariñena es todo un placer y una satisfacción ver esta evolución, que tiene además un componente emocional porque fue uno de los primeros museos del vino de España, impulsado en los noventa por el entonces presidente **Félix Báuena**. Fuimos pioneros entonces y lo volvemos a ser ahora. Lo que no cambia es la transmisión de las sensaciones, sentimientos y la enorme historia de nuestra denominación».

La ejecución ha supuesto una inversión total de 1 442 214,42 euros. Además del apoyo del Gobierno de Aragón, está financiado en un 65% con fondos europeos del programa **EST-Interreg POCTEFA**. Se enmarca en una iniciativa global de enoturismo sostenible y cultura transfronteriza desarrollada en colaboración con otras entidades españolas y francesas: **Fundación Delveopía**, **DOP Navarra**, **Vignerons du Jurançon** y **Cave de Gan**.

Se ubica desde su apertura, en 1996, en una antigua bodega rehabilitada, que data de 1918 y destaca por su fachada, ejemplo único de la arquitectura industrial modernista en la zona. Su reapertura, tras casi diez meses de obras, es «sin duda uno de los hitos más importantes» de la celebración de **Cariñena Ciudad Europea del Vino 2025** subrayó Ortiz. **Azcón** destacó que «en momentos complicados para el sector del vino, venimos a Cariñena por buenas noticias», señalando que se trata de un museo «relevante para todos los aragoneses para dar a conocer el excelente vino de Cariñena», ante desafíos como «la errónea política de aranceles del presidente de Estados Unidos».



Distintas autoridades cortaron la cinta inaugural del nuevo museo del vino.

Gabi Orte Chillindrón

Cariñena

Ciudad Europea del Vino 2025

■ Dos vinos españoles están en el *Top 10* del concurso **Chardonnays del Mundo** y los dos son aragoneses. Celebrado el pasado mes de marzo en la Borgoña, ha concedido sendas medallas de oro a **Anayón 2024**, de Grandes Vinos, DOP Cariñena, y **Chardonnay fermentado en barrica 2023**, de Otto Bestué, DOP Somontano. Han participado 518 muestras de 34 países diferentes, siendo Francia el más galardonado.

■ La **Fiesta de la vendimia** de la **DOP Cariñena**, ha sido declarada de **interés turístico nacional** por el **Gobierno de España**. Iniciada en 1960, este año se celebrará del 26 al 28 de septiembre, cuando llegará el acto de exaltación del vino, en el que mana vino en vez de agua de la **f fuente de la Mora**. Desde 2008, el encargado del encendido es el Invitado de Honor, un personaje relevante en cualquier campo de la sociedad, que a partir de 2014 también protagoniza la imposición de manos en el **Paseo de las Estrellas**.

■ El vino **Esteban Martín rosé 2024**, DOP Cariñena, es el único aragonés que ha conseguido medalla de oro en la sesión rosados del **Concours Mondial de Bruxelles**, celebrado en Rumanía, con más de 1250 muestras, procedentes de 34 países. Por su parte, el **Crush Rosado 2024**, de **Leo&Niné Wines**, DOP Somontano, logró una medalla de plata. Doblete para **Bodegas Murviedro**, que ha cosechado un oro para su ecológico **Murviedro Pasión garnacha rosé 2024**, y plata para **Sericis pinot noir rosé 2024**.



DOS GRAN BACCHUS DE ORO

Care XCLNT 2021, de DOP Campo de Borja, y **Viñas del Vero Gran Vos 2018**, DOP Somontano han sido los dos únicos vinos aragoneses que han logrado un **Gran Bacchus** de oro en el XXIII Concurso internacional de vinos, vermúts y espirituosos, organizado por la **Unión española de catadores** y el único reconocido en España por la **Organización Internacional del Vino**.

De las 1698 muestras recibidas, 570 han sido galardonadas, cincuenta en la categoría superior –más de 93 puntos–, con los dos citados aragoneses. Catorce medallas de oro y siete de plata completan el palmarés, donde **Borsao, DOP Campo de Borja**, ha sido la bodega más reconocida, con cuatro premios, seguida de **Care** y **Grandes Vinos**, ambas en la **DOP Cariñena**, y **Viñas del Vero, DOP Somontano**, con tres.



MEDALLAS BACCHUS 2025

Gran Bacchus de Oro

Care XCLNT 2021	tinto	Bodegas Care	DOP Cariñena
Viñas del Vero Gran Vos 2018	tinto	Viñas del Vero	DOP Somontano

Bacchus de Oro

Borsao Berola 2019	tinto	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Borsao Cabriola 2019	tinto	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Borsao selección rosado 2024	rosado	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Aragonia selección especial 2021	tinto	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Solo Centifolia 2024	rosado	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Particular Garnacha Viñas Centenarias 2022	tinto	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Care Cariñena Nativa 2023	tinto	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care Finca Marimú 2022	tinto	Bodegas Care	DOP Cariñena
Anayón Chardonnay 2024	blanco	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Pirineos Chardonnay 2024	blanco	Bodega Pirineos	DOP Somontano
Tofterup Brothers Chardonnay 2024	blanco	Bodegas Trenza	DOP Somontano
Blecuá 2019	tinto	Viñas del Vero	DOP Somontano
Sers RGR 2022	tinto	Bodegas Sers	DOP Somontano
Fire Cabernet-merlot-tempranillo 2021	tinto	Bodegas Pegalaz	VT R. Gállego - Cinco Villas

Bacchus de Plata

Borsao Tres Picos 2022	tinto	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Pasión Román 2021	tinto	Bodegas Román	DOP Campo de Borja
Atteca 2022	tinto	Gil Family States	DOP Calatayud
Anayón Garnacha 2021	tinto	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Anayón selección 2022	tinto	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Viñas del Vero Clarión 2022	blanco	Viñas del Vero	DOP Somontano
Albades Garnacha de montaña 2023	tinto	Hammeken Cellars	



Descubre la nueva gama
SOMMOS
Enología inspirada en la montaña





Gabi Orte Chilindrón

Viñas viejas enclavadas en la DOP Calatayud, que destina un 40% de su producción al mercado estadounidense.

EL MATRIMONIO ARAGÓN EEUU

El idilio entre Aragón y EEUU ha sido casi siempre muy satisfactorio; un matrimonio de esos bien avenidos que, de vez en cuando, sufren alguna que otra crisis. Como en cualquier relación, no todo es color de rosa y algún traspié ha ido apareciendo en el camino. Pero los baches, por lo general, se resuelven.

Ahora viene marejada porque uno de los dos miembros del romance impone una serie de normas que ponen en peligro la alianza. Y no es la primera vez que sucede. De hecho, Donald Trump en 2019 impuso aranceles del 25% a ciertos productos europeos, incluyendo vinos de países como Francia, Alemania, Italia y el nuestro. Se encabronó el hombre y la medida se enmarcó en una disputa por los subsidios a Airbus, el fabricante aeronáutico europeo, que según la Organización Mundial del Comercio, eran ilegales. Como represalia, Estados Unidos impuso aranceles a una larga lista de productos europeos. Y nos jodió.

Se avecina otro brete importante. Y nos ponemos en situación. Las exportaciones de nuestros vinos a Estados Unidos alcanzaron el año pasado un valor aproximado de 11,5 millones de euros, lo que supone el 12,31% del total de las exportaciones vinícolas de la comunidad autónoma. El país norteamericano es nuestro segundo mejor mercado tras Alemania.

Estos vaivenes afectan de manera significativa a nuestro sector. Que se lo pregunten a la DOP Calatayud, que destina un 40% de su producción al mercado estadounidense. Pero el Gobierno de Aragón ha puesto en marcha medidas proactivas para defender y diversificar el sector vitivinícola con un importante enchufón económico.

Dicen que la complicada situación matrimonial entre ambas partes traerá consecuencias para nuestros vinos. Se habla del impacto en las exportaciones en base a una disminución de la competitividad en Norteamérica al aumentar el precio frente a otros países del nuevo mundo que no tienen aranceles. Algunas bodegas se verán obligadas a bajar precios o incluso a asumir parte del arancel para mantener sus ventas, afectando su rentabilidad. La redistribución del mercado será importante ya que algunas empresas tendrán que redirigir sus exportaciones hacia otros mercados menos restrictivos. Yo que sé... que de ésta, como no es la primera vez, también se saldrá.

A ver en qué queda la cosa porque necesitamos que la relación se mantenga firme y no se trunque. Ya se sabe que a veces es amor, a veces es odio.

VINOVIDIVINCI | MARIANO NAVASCUÉS | mariano@navasuesenologia.es



UNA COCINA
MODERNA
Y ATREVIDA
BASADA
EN LA
TRADICIÓN

Hotel Restaurante La Fabrica de Solfa
Avenida del Puente, 19 - Barrio / Barrio - Teruel
978 600 706 - 978 601 210 - info@lafabricadesolfa.com
www.fabricadesolfa.com



DORA GRACIA

Gabi Orte Chliandrón

«TENGO MUCHO **MORRO** CON EL **VINO**»

WINE LOVER | NATALIA HUERTA

Es una de las caras más reconocibles del Tubo y de la hostelería zaragozana. Ha tenido hasta siete bares, ahora tres –Doña Casta, donde es la creadora de sus croquetas, el Balcón del Tubo y Siete Golpes–. Dice que abrir un bar siempre le ha «creado adrenalina, es divertido y sirve para sociabilizar». Y solo tiene palabras de agradecimiento para los clientes, «buena gente la mayoría».

Lo que pocos sabrán es que Dora Gracia creció entre botellas y toneles, tuvo dos guarderías y ayudó a expandir en Zaragoza una conocida cadena de pan y repostería. Y sí, es una wine lover de morro fino.

¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con el vino?

Crecí entre botellas y toneles. Mi padre tenía tres tiendas de vinos y licores en Zaragoza. Vivíamos encima de los almacenes más grandes, en la calle Inglaterra, y bajábamos para escaparnos de casa, para jugar. Había un patio en la casa y luego estaba la tienda, así que nos perdimos entre toneles y garrafas. La verdad es que mi infancia estuvo muy relacionada con el vino.

¿Y su primer recuerdo profesional o contacto con el vino?

Cuando estudiaba, ayudé algo en las tiendas de mi padre, pero, seguramente, el primer recuerdo profesional del vino está asociado al primer recuerdo de la hostelería, cuando monté Sacher, en el Actur, en los años 90. Antes, por supuesto, me gustaba irme de vinos, a los 17 o 18 años casi todos los días, cuando no había edad de prohibición para consumir alcohol y los únicos que lo prohibían eran los padres, que era mucho peor, claro.

¿Qué quería ser de mayor?

Mi padre quería que fuera ginecóloga, pero yo no quería ser nada, no quería estudiar. Al final, estudié Pedagogía, después me fui a Barcelona a especializarme en el método Montessori, volví a Zaragoza y monté dos guarderías que tuve en marcha diez años. Pero sufría mucho con los niños, si un niño se caía era un drama, pero si se cae una botella, duele menos. Aquello era muy angustiante para mí.

¿Cómo le explicaría qué es la felicidad a un niño de siete años?

La felicidad es estar en armonía, estar bien con todos, no discutir. Porque la felicidad completa no existe, pero la puedes hacer tu estando conforme contigo mismo. Claro,

a un niño hay que explicárselo de otra manera: es llevarse bien con todos los niños, no valorar los juguetes, sino el poder jugar con tus amigos.

¿Qué parte de responsabilidad tiene el vino en su felicidad actual?

Mucha. Me sigue emocionando un buen vino y una buena comida con amigos. Ahora bebo muy poco, porque las primeras semanas que abría los locales me venían a ver los amigos, y abría botellas, y bebía, y me iba a casa todos los días borracha, pero al día siguiente, a trabajar catorce horas. Ahora bebo agua, y el vino para días especiales. También salgo menos, a comer y no a cenar, la vida al revés.

Hablar de las emociones del vino ¿es solo imagen?

No. El vino es uno de los placeres de la vida. Cuando hueles un buen vino, tomas un sorbito, se te abren las papilas gustativas, es una pasada. O a mí me lo parece. Hay placeres como una buena comida, la amistad, o un buen vino.

¿Cómo marida el vino con la hostelería?

Bien, ahora hay muchas marcas, hay más buenas y menos buenas, pero la gente tiene más paladar para el vino y se hacen vinos muy interesantes. Antes había vinos duros que te los tomabas y te quemaban las entrañas. Ahora tienen los grados justos, se sirven a la temperatura correcta, hay buenos sumilleres. Ha mejorado mucho.

Dicen que todos los españoles llevan dentro un presidente del gobierno y un seleccionador de fútbol.

¿También llevamos ahora un (falso) sumiller, alguien que cree saber de vino?

En el mundo del vino, hay mucho fantasma. Eso y que los españoles somos muy echados para adelante para hablar de cualquier cosa. Yo tengo mucho morro con el vino y digo lo que me gusta o lo que no, pero tengo un buen paladar y como dice mi socio, siempre elijo, sin saberlo, el más caro. Es verdad que he convivido mucho con el vino, he visto desde pequeña a mi padre probarlos, tengo una cultura del vino muy fuerte.

¿Se sigue disfrutando del vino cuando se trabaja con él?

Siempre se disfruta de una buena mesa, un buen vino y amigos. Y se valora más cuando no se tiene todos los días. No se

puede comer caviar o angulas todos los días. Hay cosas que son para momentos especiales, porque así se disfruta más.

¿Qué le quita el sueño?

¿Qué tal duerme?

Duermo bien, no me quita el sueño nada. Bueno, lo normal, el apagón, el kit de supervivencia y la política un poco, pero es que eso no tiene remedio.

¿A quién invitaría a un vino?

Personaje histórico, público o alguien de su entorno.

A Íñigo Errejón, porque es el que más me ha fallado. Le invitaría a un vino o una botella para que me cuente qué ha hecho para ser tan prepotente. En los políticos ya no creo, pero Errejón ha sido una gran decepción últimamente, me ha dejado mal. No se puede ser tan prepotente siendo tío y defendiendo algo que no te lleva a ninguna parte

¿Y quién cree

que no se merece ni olerlo?

La gente que sabe de todo y es prepotente.

¿A quién le debe un vino?

(Cita pendiente)

A muchos amigos, con los que nunca coincidí, y es una lástima. Nos estamos perdiendo muchas cosas, la vida es corta y te pierdes muchas cosas. Cada día vamos más deprisa, más rápido. Y sí, debo vinos y llamadas a muchos amigos.

¿Qué ha hecho últimamente para hacer feliz a alguien?

Pues mira, quedar con una amiga, su madre y sus dos hijos pequeños a los que llevé una bolsa de chucherías. Ellos decidieron compartirla con amigos y la madre me mandaba vídeos de todos felices.

Tiene que escribir un mensaje de una conversación que se quedó pendiente. No me diga el remitente, pero sí el mensaje.

Lo siento si te he molestado, no lo pretendía. Es para una amiga que se ha enfadado y no sé qué he hecho. Y me gustaría que me dijera qué le ha molestado, que me lo explique, porque no lo sé. No sé si estamos mayores o nos hacemos más raricos, pero yo necesito que me digan qué hago mal.

¿Cómo se ve en diez años?

Muy abuela, pero activa. Los jubilados van mucho al médico ja ja ja... Si no estoy activa, mejor me muero. No sé malvivir, si no disfruto, mejor no vivir.

PALENCIA, EL DISCRETO ENCANTO DE PROVINCIAS

VISITA A LA BODEGA HISTÓRICA REMIGIO SALAS EN DUEÑAS

La comarca del Cerrato se extiende al sureste de la ciudad de Palencia, ocupando territorios de las vecinas provincias de Burgos y Valladolid. Sin embargo, la mayor extensión de tierras cerrateñas corresponde a la provincia de Palencia. Venta de Baños, Torquemada, Astudillo y Dueñas son las localidades con más renombre, si bien desde el punto de vista enoturístico es ésta última la que ofrece más oportunidades.

El Barrio de las Bodegas de Dueñas se extiende al norte del casco urbano y ocupa un cerro que en realidad es un gigantesco queso gruyere, horadado en múltiples direcciones desde tiempos inmemoriales. La inmensa mayoría de las bodegas son de uso privado y por tanto no son visitables. No obstante, hay una excepción a dicha regla no escrita, tan sólo una honrosa excepción y afortunadamente dimos con ella. Hablamos de la Bodega Remigio Salas todo un referente entre las bodegas de Dueñas, por sus dimensiones, su historia y la calidad de sus vinos.

EXCAVADA BAJO EL CERRO

Al franquear la pequeña puerta de entrada de la bodega, el visitante casi se ve obligado a agacharse ligeramente, en un gesto que parece indicar en cierto modo una reverencia, porque en realidad está pidiendo permiso para adentrarse por unos túneles excavados a pico y pala hace más de dos siglos. Los primeros registros de construcción de la bodega datan del año 1778, aunque la realización de sucesivas ampliaciones y continuas mejoras han conseguido que esta maravilla arquitectónica subterránea haya llegado hasta nuestros días en perfecto estado y –lo que es más importante– en condiciones plenas para la elaboración y crianza de los vinos.

Desde finales del siglo XIX, las instalaciones son propiedad de la familia Salas, al principio como una pequeña bodega elaboradora que rápidamente debió ampliarse con la construcción de un imponente lagar de sillería en 1887 para satisfacer los encargos de vino de bodegueros franceses, en aquel entonces amargamente acuciados por la plaga de filoxera.

Como es bien sabido, la enfermedad no tardó en cruzar los Pirineos, de manera que el viñedo español también se vio prácticamente diezariado. Aquellos fueron años difíciles, sin embargo, a principios del siglo XX la familia Salas –haciendo gala de ese carácter castellano, tenaz y perseverante– comenzó a replantar sus viñas con las variedades autóctonas de siempre. En la actualidad, la bodega está dirigida por la cuarta generación de la familia Salas y gestiona noventa hectáreas de viñedo propio, sobre suelos calizos y pedregosos. Aunque los tiempos han cambiado y las técnicas modernas de vinificación y crianza van poco a poco permeando la roca de las paredes, la bodega apuesta por preservar esos ecos de tradición y se muestra orgullosa de mostrarlos a los visitantes.



El cerro de Dueñas es un auténtico queso gruyere, repleto de bodegas.

Francisco Orós

VIAJE VIRTUAL EN EL TIEMPO

Tras pasar la puerta de esta bodega es iniciar un pequeño viaje virtual en el tiempo. No resulta difícil imaginar los carros cargados de uva y detenidos en el exterior, los hombres llenando el lagar con los racimos, la enorme viga accionada por medio del giro del tornillo de madera, el esfuerzo de los peones, los maderos prensando las uvas, el mosto manando y el olor a vino por todos los rincones. Imágenes, sonidos y aromas de hace no tanto tiempo, aunque nos parezca que haya transcurrido una eternidad.

Tras descender un estrecho tramo de escaleras de madera, se accede al reino del silencio y la calma. Barricas, tinas y grandes bocoyes ocupan cada espacio de los pasadizos subterráneos. Algunos de estos contenedores de madera llevan allí varias décadas, fueron ensamblados en ese lugar y ahí permanecerán eternamente, sostenida su vida por los litros de vino que contienen. El vino es su líquido vital –algo así como su sangre–, porque sin él se secan, resquebrajan y mueren. Probablemente poco aporta esa vieja madera al vino, pero se trata de una vieja amistad, porque ambos se necesitan, sin precisar cuál de los dos se entrega más en esta relación de hace décadas.

Sin embargo, de unos años a esta parte ha entrado en escena

un nuevo personaje. La construcción de depósitos de hormigón –en cierto modo, una pequeña infidelidad– permitió mejorar los procedimientos de vinificación y guarda, así como incrementar sensiblemente la capacidad de la bodega, la cual se estima que puede llegar a procesar hasta 250 000 kilogramos de uva en cada vendimia. A diferencia de la madera, el hormigón no tiene capacidad para intercambiar oxígeno y es un perfecto complemento a las barricas para la realización de la crianza. En realidad, la hilera de depósitos de cemento –magistralmente construida adaptándose al desnivel de la galería subterránea que ocupan– ha venido a sustituir a los antiguos trujales, aunque mucho más fáciles de limpiar y mantener.

Evidentemente la bodega cuenta con una parte más moderna –destinada al almacenaje, embotellado y llenado de los *bag-in-box*–, si bien todavía conserva vestigios históricos, como los carriles, poleas y ganchos que servían para mover las barricas en el pasado, utensilios fuera de uso en la actualidad, pero que en Remigio Salas se muestran con orgullo al visitante como parte de la memoria vitivinícola de la familia. La dirección técnica actual mira hacia el futuro y sabe cuál es el rumbo a seguir, pero sin olvidar sus orígenes ni los esfuerzos de las generaciones anteriores. Porque sencillamente, una tierra que reniega de sus antecesores, no merece un porvenir.

LOS VINOS

Desde luego, hace ya muchos años que se dejó de vender vino a granel. Aquella entrañable imagen del señor mayor que cada semana se pasaba por la bodega con su pequeña garrafa –más para entablar conversación que por otro motivo– ha quedado definitivamente atrás. No obstante, en Remigio Salas se sigue comercializando vino en formatos de gran volumen –cinco y quince litros, si no estamos equivocados– y no son pocos los viajeros que a su paso por Dueñas detienen su vehículo en la puerta de la bodega para reponer existencias de su vino de cabecera. Sin duda, los formatos *bag-in-box* de diferentes capacidades son los sustitutos de la antigua venta a granel. Los dos vinos más demandados en formato grande son el rosado y el ojo gallo –que en realidad son el mismo vino de elaboración tradicional, con la única diferencia del grado de prensado–, más delicado el primero y con mayor extracción –también más cuerpo y estructura– en el caso del segundo, de modo que el ojo gallo estaría más cerca de ser un tinto que un rosado.

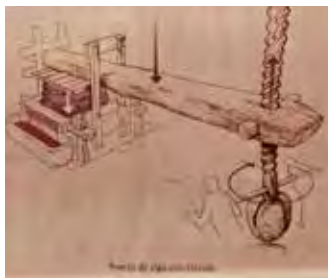
El verdadero salto de calidad se dio con el inicio de la comercialización de vino embotellado. El nacimiento de la gama comercial Las Luceras marcó un antes y un después en la historia de la Bodega Remigio Salas. La elección del nombre de esta familia de vinos tampoco



Barricas, tinas y grandes bocoyes, en los pasadizos subterráneos. Blanco y rosado.

fue fruto de la casualidad: se llaman luceras a los pozos de ventilación de las bodegas –aunque en realidad es escasa la cantidad de luz que dejan pasar– elementos imprescindibles para la correcta aireación de los túneles subterráneos, sin las cuales la humedad se acumularía y las bodegas terminarían hundiéndose. Exteriormente pueden visualizarse en cualquier punto del Barrio de las Bodegas de Dueñas, aunque en su remate final exista cierta diferencia de criterios estéticos según quién sea su constructor.

Elaboran cinco vinos, todos ellos con la cintilla de la DOP Cigales, tierra históricamente reconocida por sus rosados y claretes. Como no podía ser de otro modo, Las Luceras Rosado representa el nexo de unión entre tradición y modernidad. Este ensamblaje de variedades tintas –tempranillo y garnacha– con un 20% de uva blanca –albillo y verdejo– es la definición perfecta de un rosado cerrateño. Frutillos rojos, chucherías y un recuerdo a hoja de hierbabuena en nariz presagian un vino fresco y divertido en boca, y aunque ciertamente así lo es, resulta más cálido, voluminoso y serio de lo esperado. Pocas bromas con este tipo de rosados. De unos años a esta parte, la variedad blanca española más popular es sin duda la verdejo. La aceptación de dicho cepaje por parte del Consejo



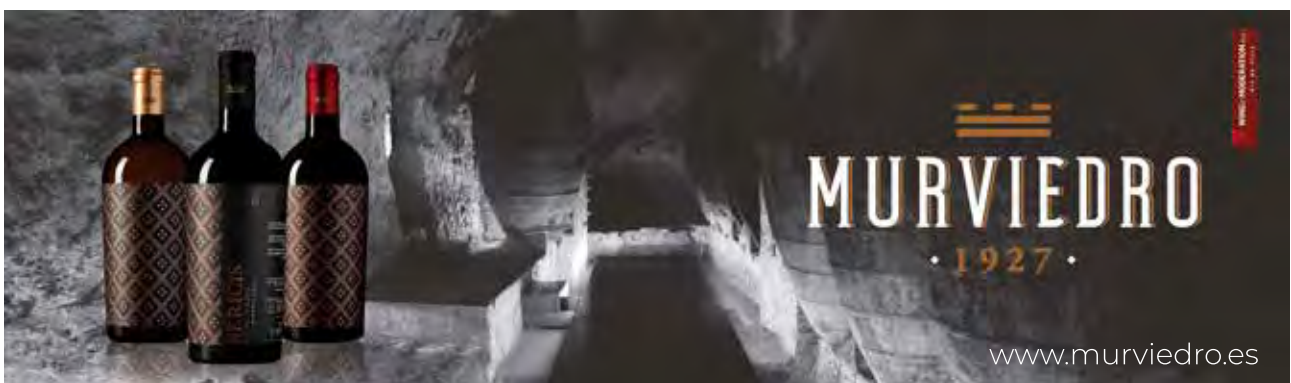
Francisco Orós

Prensa de viga con tróculo y su esquema de funcionamiento. Fachada de la bodega en piedra. Dos de sus tintos, el crianza y el reserva.

Regulador de la DOP Cigales concedió a las bodegas la posibilidad de incrementar notablemente sus ventas, así como ofertar monovarietales de Verdejo a precios muy competitivos, dando además a conocer una denominación menos famosa que su vecina DO. Rueda y aportando esa pizca de novedad que busca el consumidor mínimamente curioso. Las Luceras Blanco es uno de esos nuevos verdejos, menos voluptuosos y folclóricos en nariz, pero considerablemente más sinceros y completos en boca. Representan la honestidad castellana, son vinos honrados que trasladan hasta la copa lo que la variedad otorga, sin artificios ni maquillajes. Nariz de flores blancas, frutas de pepita, heno y anisados. Fresco y agradable en boca, con un ligerísimo amargor final que le da longitud al conjunto.

Finalmente, tres son los tintos elaborados por Bodega Remigio Salas. Las Luceras Roble es su tinto de inicio de gama, coupage de tempranillo y garnacha –80-20– con seis meses de crianza en barrica de roble americano –frutas rojas, flores azules, caramelo de nata y fresa– atractivo en nariz y muy agradable en boca, con taninos presentes pero amables. En sus dos hermanos mayores –Las Luceras Crianza y Las Luceras Reserva– desaparece la garnacha del *coupage*, tratándose en realidad de dos monovarietales de tempranillo con catorce meses de permanencia en barrica de roble francés y americano en el crianza y con 24 meses en barrica exclusivamente de roble francés en el reserva. Frutas rojas y negras, tabaco, cedro y especias en nariz. Finos, elegantes y sabrosos en boca. Ambos son dos vinos excelentes y complejos –aunque, a decir verdad– sorprenden menos que los vinos jóvenes, quizás por tratarse de un perfil más conocido y similar a otros vinos catados más habitualmente, en particular a ciertos Riberas del Duero, con quienes comparten variedad de uva, elaboración e incluso cercanía geográfica.

Poco más que añadir a esta breve incursión en tierras palentinas, como ya dijimos en un artículo anterior, tan cercanas como desconocidas. Sin duda la visita a las instalaciones de Remigio Salas ha sido el perfecto resumen de lo que Palencia significa en cuanto a la fusión entre tradición y modernidad. Trabajo bien hecho con la mirada hacia el futuro, pero sin dejar de observar –aunque sea de soslayo– ese esforzado pasado no tan lejano que ha permitido llegar hasta hoy sin perder autenticidad.



Excepcional Mente Diferentes?

#VIÑEDOEXTREMO • CALATAYUD



www.calatayudwine.com





1. UN CLÁSICO

Todo un clásico de la casa que abrió la línea de los monovarietales con doble denominación de la uva y «nos hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos», según su enólogo. Maceración durante un mes, maloláctica en barrica nueva de roble francés y quince meses de crianza.

Con etiqueta de Frederic Amat, es un vino serio y exuberante, para disfrutar lentamente, gracias a su amplio abanico aromático. En boca resulta carnoso, con dulces taninos y una larga persistencia. Para celebrar.

Enate Merlot-Merlot 2021. Viñedos y Crianzas del Alto Aragón. DOP Somontano. Salas Bajas. 974 302 323. www.enate.es. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 25 euros.

Gabi Orte Chilandrón



2. PIONERO EN NAVARRA

Primera finca de syrah plantada en la DOP Navarra, a la sombra del Moncayo, una arriesgada opción que ya está dando sus frutos. Definido en la etiqueta como *vino de aromas primarios*, este joven ofrece un intenso color, con una nariz en la que destacan las notas frutales y florales. Fresco paladar, donde no falta acidez y se impone la fruta. Diferente y cercano.

Ya. Finca La Cantera de Santa Ana. DOP Navarra. Murchante. 656 658 007. fincalacantera.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 14 euros.

Gabi Orte Chilandrón



4. PLATA EN BRUSELAS

Medalla de plata en el Concurso de Bruselas, este rosado monovarietal de garnacha, procedente de Valencia, cuya uva no se prensa, sino que el mosto escurre solo por gravedad. La crianza en depósitos de acero inoxidable preserva la frescura y los delicados aromas del vino: notas de frutos rojos y la fina acidez invitan a desear la siguiente copa. Refrescante y equilibrado, combinan a la perfección con platos asiáticos, además de pasta y arroz y aves.

Murviedro Pasión Garnacha Rosé 2024. Bodegas Murviedro. Vino de mesa. Requena. 9962 329 003. murviedro.es. Se encuentra en tiendas especializadas y la propia web de la bodega. **Precio:** sobre 8 euros.

4. NOVEDOSO BLANCO

Fermentado sobre sus propias lías, este blanco, mezcla de chardonnay, macabeo y viognier, amplía la gama Bolé de Bodegas Borsao. Equilibrado, ofrece una textura cremosa que combina perfectamente con los aromas herbáceos y sutil cítrico y los sabores a fruta fresca de hueso y notas florales. Refrescante acidez y una muy diferente nariz, con retrogusto de caramelo de limón y hierbas.

Borsao Bolé blanco 2024. Bodegas Borsao. DOP Campo de Borja. Borja. 976 867 116. bodegasborsao.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 6,25 euros.



4. NOVEDAD EN RUEDA

Protos apuesta en su bodega de la DOP Rueda por la variedad sauvignon blanc, vendimiada por la noche, fermentada con levaduras propias y con crianza de dos meses sobre sus propias lías. Limpio y brillante, a la vista, destacan sus aromas herbáceos y cítricos, que configuran en boca un vino seco, de agradable entrada y una gran frescura que invita a seguir bebiendo.

Larga persistencia y volumen, especialmente si se sirve a unos 6º C. Perfecto para disfrutar del buen tiempo y unos vinagrillos.

Protos sauvignon blanc 2024. Bodegas Protos. DOP Rueda. Peñafiel. 983 878 011. www.bodegasprotos.com. Se encuentra en tiendas especializadas y la propia web de la bodega. **Precio:** sobre 11 euros.



Gabi Orte Chihindrón



3. RECIÉN NACIDO, ORO

Veinte años después del nacimiento de Bodegas Ejeanas llega este UN garnacha roble, merecedor de una medalla de oro en el reciente concurso VinEspaña en su primera añada. Ya en el mercado, aunque irá mejorando a lo largo del año, procede de garnachas vendimiadas por la noche, con una crianza de cuatro meses en barricas de roble francés y ocho de reposo en botella. Ofrece aromas frescos a frutos rojos silvestres –frambuesa, fresa, cereza– que evolucionan a los especiados y avainillados propios del roble. Suave y aterciopelado paso por boca, con taninos suaves y golosos propios de su permanencia en barrica y nuevos recuerdos de fresa y otros frutos rojos. Bien estructurado, combina bien con tapas, quesos, arroces, carnes rojas y blancas.

UN roble 2023. Bodegas Ejeanas. IGP Vino de la Tierra Ribera del Gállego - Cinco Villas. Ejea de los Caballeros. 976 663 770. www.bodegasejeanas.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** 9,90 euros.



3. RECIÉN NACIDO Y ORO EN VINESPAÑA

Con menos de tres botellas editadas y uvas –garnacha, 60%, y cariñena, 40%– procedentes de los viñedos de Finca Bancales y Finca Marimú trabajados de forma tradicional, ha envejecido doce meses en barricas nuevas de roble francés de 300 y 500 litros y seis en foudre de 3000 litros.

Elegante, complejo y persistente, ofrece aromas frutales de frutos rojos y negros, con notas minerales conferidas por los suelos rocoso. Su particular crianza aporta complejidad, matices de especias dulces –canela–, con notas de frutos secos –almendras tostadas–. En boca se muestra poderosos con taninos dulces de gran calidad con carácter frutal y especiado muy fundido. Un vino con carácter para momentos muy especiales.

Care XCLNT 2021. Bodegas Care. DOP Cariñena. Cariñena. 976 793 016. bodegascare.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 18 euros.

BORSAO
BODEGAS

CELEBRANDO LA GARNACHA.
CELEBRANDO *nuestra* TERRITORIO.

LES PICOS
BODEGAS

CELEBRANDO EL TERRITORIO
DESDE 1958

DICCIONARIO CERVECERO (Y III)

No hay dos sin tres. Tres eran tres las hijas de Elena. La Santísima Trinidad. *Las Tres Gracias* mitológicas de Rubens. Tres tristes tigres. Y a la tercera va la vencida. Y, por fin, dirán ustedes, acabamos con este humilde glosario que espero no les haya aburrido más de lo preciso.

Y, dicho lo anterior, nos ponemos manos a la obra. Los términos que les presentamos a continuación, alguno de origen inglés, algún otro alemán, se utilizan entre cerveceros en su idioma original, quizás por no haber encontrado una traducción apropiada o quizás por efecto de la globalización; el caso es que se han popularizado y resultan de uso habitual en el gremio. **Brewpub**, como ustedes ya saben la palabra proviene de la fusión del verbo inglés *to brew*, que traducimos en una de sus acepciones, por elaborar cerveza, y la palabra *pub*, contracción de *public house*, que define al local de hostelería que elabora *in situ* y sirve su propia cerveza. En el Reino Unido también se conocen como *Homebrew house* y en Alemania como *Hausbrauerei*. Por estos lares, ha sido a través de los elaboradores de cerveza artesana, por lo que hemos asistido a la apertura de alguno de estos establecimientos.

Growler y crowler. Al escribir estas dos palabras, no sabría decir por qué, pero he pensado que podría ser perfectamente el título de una serie de detectives o una pareja de cómicos cinematográficos. Demasiadas plataformas audiovisuales al alcance de nuestro tiempo de ocio. Pasemos a lo que nos importa, el *growler* es una jarra reutilizable, generalmente de vidrio o acero inoxidable –también las hay de cerámica– para transportar cerveza de barril. Su capacidad más habitual es de aproximadamente dos litros –1,90 litros, 64 onzas– En este formato también existen los medios *growlers*, llamados *howlers* de casi un litro –0,94 litros, 32 onzas–. Por otro lado está el *crowler*, una lata de aluminio de 950 centilitros –32 onzas, como el *howler*– con el mismo fin, transportar cerveza de barril.

Después de este involuntario juego de palabras, supondrán que uno y otro sistema tienen sus ventajas e inconvenientes, el primero requiere de un mantenimiento de la jarra en cuanto a una limpieza frecuente y que tiene un uso continuado, además de que su consumo tiene que ser algo más rápido que el de su competidor; se calcula que en condiciones óptimas de conservación puede consumirse sin perder ninguna de sus características en un plazo de tres días. En el segundo caso, el *crowler*, su enlatado es más complejo, pero su duración óptima es más larga y el envase es desechable, y en su contra hay que apuntar que necesita un aparataje más complejo para su enlatado. En ambos casos se sirve directamente desde el grifo de cerveza y, como ya habrán supuesto, el uso de estos envases es patrimonio, mayormente, de cerveceras artesanales.

Pasaremos ahora a dos términos de origen alemán.

Kräusening. Es una técnica tradicional alemana que consiste en la adición de pequeñas cantidades de mosto parcialmente fermentado a una cerveza que ya se encuentra en guarda, ya almacenada, *lager*. Ello estimula una fermentación secundaria y genera una carbonatación natural sin necesidad de añadir azúcares extra. Esta técnica debe su origen a que la ya conocida Ley de Pureza Alemana, no autorizaba al uso de azúcares no procedentes de las maltas. La solución vino añadiendo este mosto de la misma receta al lote ya fermentado, que proveía del azúcar necesario.

Rauchbier. Su traducción es *cerveza ahumada* y es un estilo de cerveza propio de la ciudad de Bamberg, región de Franconia en la Baviera alemana. Son *lagers* en las que el cereal ha sido malteado sobre fuego, utilizando como combustible madera de las hayas presentes en los bosques locales. El resultado es una cerveza oscura y gusto ahumado persistente. Si tienen oportunidad y aprecian los sabores ahumados, pruébenla y descubrirán una cerveza distinta.

Con esta entrega ponemos, de momento, punto y seguido a este diccionario. Espero que no les suene a amenaza pero, como dicen en las series: en *próximos episodios...*



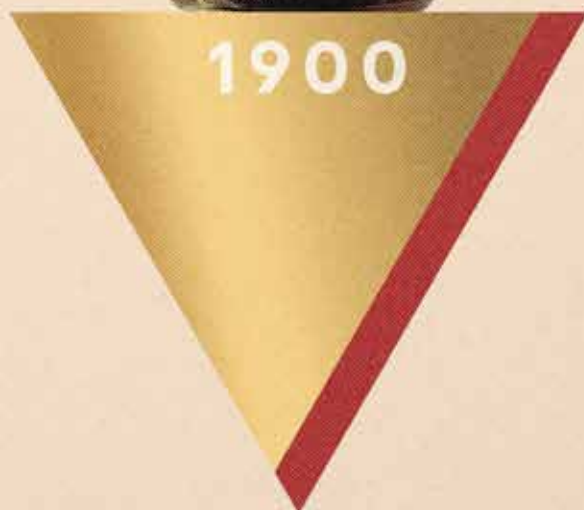
Zaragoza ha perdido los dos *brewpubs* que llegó a tener.

Gabi Orte Chilandrón

LA MEJOR CERVEZA DEL MUNDO



1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS



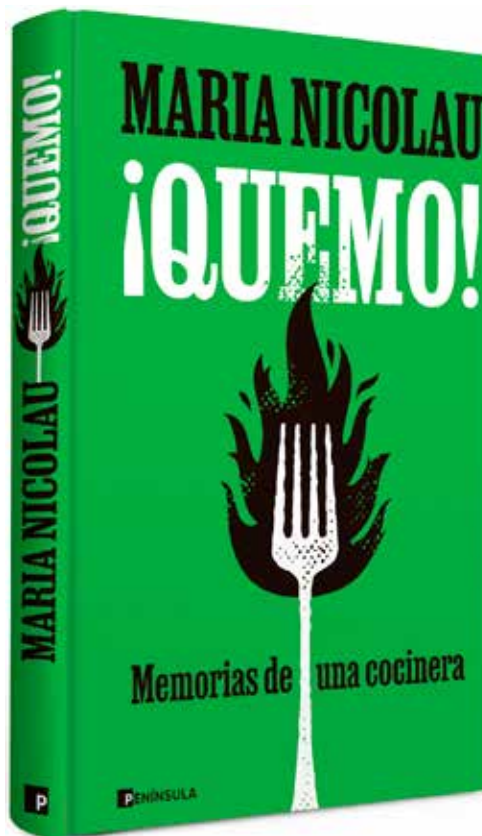
Ambar recomienda un consumo responsable.

DELICIOSAS MEMORIAS

Tras el éxito de *Cocina o barbarie*, vuelve a la literatura María Nicolau, peculiar cocinera cada vez más conocida gracias a sus colaboraciones en diferentes medios de comunicación. Si en su reivindicativo primer libro expresaba que «este no es ni un –enésimo– libro de cocina, ni el libro de cocina definitivo. Este es un libro de cocinar», aquí recrea su historia como cocinera, desde que abandonara la facultad a principios de siglo para entrar en una escuela de cocina, justo cuando se impone la *modernidad* gastronómica en nuestro país.

Por otra parte, *¡quemo!* es la voz de alerta que se grita en las cocinas profesionales cuando se va con una olla hirviendo o una sartén caliente al pasar al lado de un compañero. Y Nicolau nos describe su divertido periplo como cocinera, desde el más cutre fuego a la elitista alta cocina. Escrito con mucha gracia, provocando en ocasiones la risotada, y una ironía que nos acerca a los intrínquilos del entorno de los fogones.

Entre medias, curiosas digresiones sobre diferentes platos y salsa –la bechamel, la tortilla de patatas, la ensalada *niçoise* o nizarda– y métodos –*Cómo cortar verdura como lo hacen en Le Cordon Bleu, una escuela de cocina carísima* o *Cómo resucitar sartenes para hacer creps–*, además de recetas descritas a su manera, nada convencional. Desde un arroz para 150 personas hasta galletas con diferentes, pero parecidas formulaciones, pasando por las humildes lentejas o el semifrío de canela.



Un libro delicioso que incita a leerlo de un tirón, pero que también se disfruta en pequeñas porciones, incluso desordenadas, como si se tratara de una sabrosa tarta. Imprescindible para quienes disfrutaban cocinando, aunque sean profesionales

***¡Quemo! Memorias de una cocinera.* María Nicolau. Península. Barcelona, 2024. 268 páginas. 23,90 euros; ebook, 2,99 euros.**

SENTIDAS HISTORIAS



Isabel González Turmo nos ofrece treinta y nueve relatos de personas muy distintas, pero unidas por su pasión por la comida y los alimentos. Como recuerda Ferran Adrià en el prólogo, «nos invita a un viaje a través de las historias de aquellos que han dedicado su vida a lo admirable: a la comida, al cultivo, al mar, a la cocina. Pero no es solo la técnica o el conocimiento lo que distingue a estos seres, sino la pasión con la que comparten lo aprendido, la manera en que transmiten el legado de generaciones y el respeto por lo que la tierra y el mar nos ofrecen». En efecto, son historias entrañables, la mayoría de ellos situadas en Andalucía, que nos llevan desde una pastelera autodidacta al cocinero volante, pasando por quien opta por elaborar quesos, cultiva naranjas ecológicas o recoge la flor de sal al atardecer. Retratos de gentes que, conscientes o no, trabajan por un mundo mejor, donde el alimento y la comida no sean una mera mercancía.

***Admirables. Vidas sazonadas.* Isabel González Turmo. Trea. Gijón, 2025. 114 páginas. 15 euros**

CRUJIENTES EMPAREADOS

Para llegar al bikini, ese emparedado de jamón y queso derretido, creado y popularizado en la discoteca barcelonesa que le dio nombre, mediados los cincuenta años del año pasado, hay que pasar por el bocadillo, la creación del sándwich, datado en el siglo XVIII, el conocido como cubano y el francés *croquemonsieur*. De todo ello se ocupa el autor, Joan Gurgí, creador de La Bikinería, antes de ofrecer sus recetas creativas y las claves para elaborar un buen bikini, entendiendo como tal el que lleva al menos pan, queso, proteína animal o vegetal y mantequilla. Son sesenta recetas, sencillas en su mayoría, de carne, con pescados, solo vegetales y también dulces, que ejemplifican las posibilidades de esta elaboración, dando pistas para que la imaginación se imponga en la cocina.

Bikinis creativos. Los mejores sándwiches del mundo. Joan Gurgí. Libros Cúpula. Barcelona, 2025. 144 páginas. 23,95 euros.



SUGERENTE RECETARIO

La cocina tailandesa, todavía una gran desconocida, es más accesible a los aficionados gracias a esta obra de Orathay Souksisavanh, una vez que gran parte de sus ingredientes ya son accesibles en nuestro país. Con gran equilibrio perfecto entre lo dulce, salado, ácido y picante, se ofrece un centenar de recetas de entrantes, ensaladas y salsas, curris, sopas, woks, platos principales, bebidas y postres, adobadas de útiles consejos para conocer más a fondo esta coquinaría asiática.

Especial interés tienen los apartados dedicados a los curris –vegetales, de pescado, con carnes–, las elaboraciones de arroz y los woks, donde no falta el plato nacional, el pad thai, nacido tras la escasez de la II Guerra mundial.

Incluye un útil índice de ingredientes y un apéndice con productos tailandeses, que nos acerca a la flor de plátano, las hojas de pandano y plátano.

Cocina casera tailandesa. Orathay Souksisavanh Fotografías de Akiko Ida. Cincotintas. Barcelona, 2025. 269 páginas. 35 euros.



ELBUSCADOR



DE LOS RESTAURANTES

Como todos los años, este recetario ofrece una propuesta de cada uno de los restaurantes que participan en el Certamen. Cocina profesional, ilustrada con fotografías, para inspirarse o para tratar de reproducirla en casa

Premios Horeca. Recetario 2025. Varios autores. Fotos: Almozara. Horeca. Zaragoza, 2025. 66 páginas. premioshoreca.com/wp-content/uploads/2025/02/recetario-horeca-2025.pdf.



SABOR A JENGIBRE

Fruto del XII concurso de recetas Taisi, para alumnos de hostelería, recoge diferentes fórmulas con esta raíz, en forma de mermelada o jengibre confitado. Tanto en dulce, como en salado, gracias a su versatilidad.

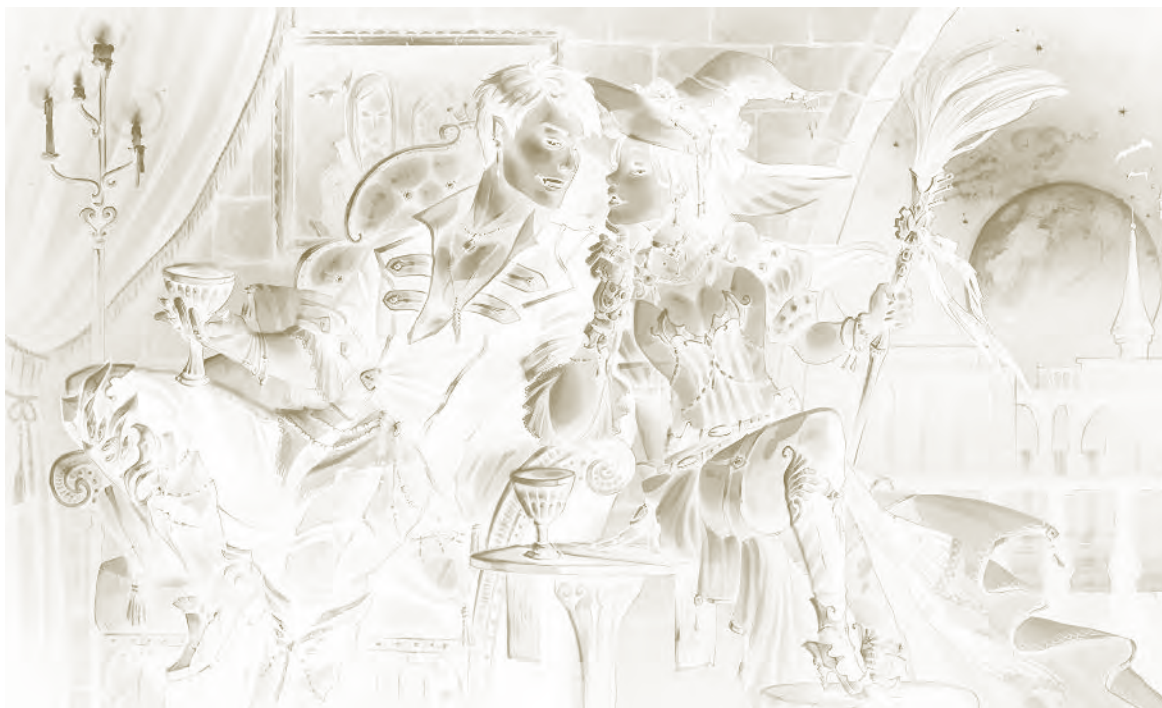
El sabor prohibido del jengibre. Varios autores. Taisi. Calatayud, 2025. 79 páginas. taisi.es/wp-content/uploads/2025/04/Taisi_ebook_24_Ebook.pdf



ALIMENTACIÓN MEDIEVAL

Discurso de entrada a la Academia Aragonesa de Gastronomía de Elena Piedrafita en el que repasa cómo se comía en Aragón en dicha época, remontándose a la herencia clásica desde los romanos los romanos, hasta llegar al siglo XV.

Arqueología y alimentación. Una mirada al Aragón medieval. Elena Piedrafita. Institución Fernando El Católico. Zaragoza, 2024. 137 páginas. https://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/40/39/_ebook.pdf



BRUJIMENÚ O VAMPICARTA

Tras varios intentos, la bruja Narbona había convencido al vampiro Drake para visitar su restaurante favorito y probar el menú del día.

–Ya verás cómo te va a encantar. No sé cómo puedes preferir la carta. Aquí dan un menú formidable y además debajo de la torre donde vivo, fíjate. Por un precio razonable, festín de sabores. ¡Mira que crema de calabaza, por santa Bárbara!

–Bueno, festín festín. No le veo una pizca de misterio, la verdad. Yo prefiero, y lo sabes, algo con un poco más de carácter. Un solomillo sangrante, un risotto de esos que te hacen sentir vivo de nuevo; vamos, un plato de los que reciben la luz de la luna.

–¡Ay hijo, qué drama! En el menú del día hay tantas opciones que te puedes marear. Como cuando no tienes sangre. ¡Son todo hechizos culinarios!

–Que no. El menú es... no sé, como un hechizo que no da resultado. Como tirar polvo de hada en la boca de los asnos. En la carta del bistró debajo de mi castillo, te dan algo real. Algo para saborear lentamente mientras disfrutas tu copa de sangre.

–Siempre con tus refinamientos. No puedes negar que en este menú tienes de todo y además bien rápido que te lo sirvan. Es como aquel conjuro de rapidez, ¿te acuerdas?

–Rapidez, ya. Qué será lo próximo. ¿Magia instantánea? No veo la magia en que el menú sea rápido y económico.

–Claro, por que tu, además de ser rico, no tienes nada que hacer en todo el día, más que dormir. Mira, hoy te has puesto las Ray Ban y has salido de día. No me digas que no vale la pena.

–Chica no sé qué decirte. A ver si va a ser una combinación de ingredientes baratos. Yo estoy en la cima de la cadena alimenticia y no me conformo con cualquier cosa. Que soy un vampiro, ¡leñe!

–Que sí. Tu sofisticación y esas pamplinas de la aristocracia. Al menos aquí no tienes que esperar siglos a que te traigan ese solomillo de lujo. A mí después de comer aquí me da tiempo de volver a la torre a preparar mis pociones e incluso de echarme una pequeña siesta. Y bien comida. Y lo que te digo, no me cuesta una fortuna, que tú no haces otra cosa que tirar el dinero en chorradas.

–Chorradas no. Mis ancestros siempre fueron a la carta. A restaurantes repletos de vampiros, vampiresas, aristocracia variopinta, algún gran inquisidor, ya sabes.

–Ya. Y los míos al menú del día a restaurantes con buena clientela como brujas, verdugos, parteras, sanadoras, ensalmadoras, curanderas y algún fraile despistado pero bueno, estamos hablando de la relación calidad precio, que te me vas por las ramas.

–Bien, debo admitir que es mejor de lo que pensaba. No me desagrada. Así vario un poco. Además no me molestan tampoco las hechiceras, conjuradores y demás, que lo sepas. Pero mañana vuelvo a mi carta, ¿eh? No te vayas a pensar que me has convencido.

–Lo que quieras. Pero sé que en esta ocasión sí que te he convencido, cabezota.

–Bueno, bueno. Lo que tu digas. Por cierto, en este sitio ¿no tendrán menú por la noche?



SI PEDIMOS BAZOFIA, NOS DARÁN BAZOFIA

La industrialización de la agricultura y de la producción de alimentos ha permitido asegurar cosechas, materias primas, elaborar comestibles más variados, seguros y baratos y llegar más lejos con ellos, a lugares con dietas pobres y con una pauta nutricional deficiente, por ejemplo.

También ha permitido alimentar sin la vieja amenaza de las hambrunas a una población mundial creciente que todavía no ha encontrado su límite. A la parte de la población, claro, que puede pagar por su comida, porque la que no puede sigue sin comer o alimentándose gracias a la beneficencia.

Aunque hay teorías modernas que lo refutan –al menos, en parte– siempre se ha pensado que la agricultura se convirtió en un negocio casi desde sus inicios neolíticos y que de ese negocio derivaron todos los demás con la gran ayuda del comercio, desarrollado imparablemente a partir de la sedentarización del ser humano y el surgimiento y crecimiento de las ciudades como factores principales, aunque no únicos.

La agricultura y la alimentación, son, pues, un negocio. Y lo van a seguir siendo, aunque se pueda pensar que no deba ser así. Los efectos positivos de este negocio, así como los negativos, son fruto, en general, de dinámicas comerciales, y podría decirse que neutros en cuanto a su interés ético. Salvo cuando interviene el poder social a través de la Administración, que es la que introduce salvaguardas éticas y de otras índoles para que el negocio no se desmadre.

En definitiva, comemos más y mejor porque es un negocio darnos de comer más y mejor, no porque alguien haya decidido mejorarnos la vida por inducción mesiánica. Pero, en ese mejorarnos la vida –y esto es la prueba de que negociés negoci– van implícitos efectos negativos como el deterioro medioambiental –pérdida de biodiversidad, agotamiento de suelos, contaminación de acuíferos...– o de la salud –obesidad, diabetes...–.

Es decir, al mejorarnos la vida nos la empeoramos, lo que ocurre es que lo primero sucede a corto plazo y lo segundo a largo plazo. Así que los árboles no nos dejan ver el bosque y seguimos, prácticamente, como si nada, porque lo que nos interesa es vivir bien el momento.

Habrás observado, amigo lector, que he pasado a hablar en primera persona, no en tercera, como cuando me refería a la agricultura y la alimentación. Es, sencillamente, porque estas no son responsables de lo que nos pasa. Lo somos nosotros mismos, los que, con nuestras decisiones de consumo diarias, orientamos el negocio alimentario en una u otra dirección, camino que este sigue con su neutralidad ética pero su fuerte interés comercial, por supuesto.

Se podrá decir que la industria inventa cosas innecesarias, que nos las cuela con publicidad, que debería tener un mayor compromiso social y muchas cosas más, todas ciertas.

Pero no se puede negar que hoy, en las sociedades desarrolladas, los ciudadanos somos soberanos en consumo, que tenemos fuentes de información disponibles por tierra, mar y aire y que lo único que tenemos que hacer es el pequeño esfuerzo de informarnos correctamente para quedar a salvo de la bazofia.

Una vez informados, el esfuerzo de tomar la decisión de consumo adecuada ya es mayor, incluso titánico, porque es muy cómodo decirle desde el sofá a la industria alimentaria que nos sirva unas chuches en estuche de plástico para cenar.

Si pedimos bazofia, nos darán bazofia. Alimentaria, medioambiental, de salud... la hay de toda clase.



Julia Molins

LAS IGAI, PROTECCIÓN DEL ACERVO DEL PATRIMONIO CULTURAL EN EL SABER HACER

No, no se trata de un planeta del mundo Star Wars. Imagine amable lector un sello de calidad que diga mucho más que un simple nombre. Las Indicaciones Geográficas Artesanales e Industriales, IGAI, son precisamente eso: una herramienta clave para proteger y dar valor a los productos elaborados por manos expertas, artesanales con una larga tradición, en una región específica. Se trata de una certificación que vincula un producto con su lugar de origen, garantizando que posee ciertas características y una reputación particular debido a su procedencia y a las técnicas de elaboración tradicionales.

Ahora bien, para obtener una IGAI, el producto debe ser artesano o industrial, elaborado totalmente a mano o con contribución manual importante. No pueden ser productos fabricados de manera totalmente automatizada con máquinas; queda excluida la inteligencia artificial.

Imaginemos una pequeña localidad donde las manos artesanas han sido el motor de su economía durante generaciones. De repente, sus productos únicos, marcados por técnicas ancestrales y materias primas locales, comienzan a ser reconocidos y protegidos gracias a una IGAI.

Este simple acto producirá una absoluta onda expansiva que revitalizará toda la región.

Sin duda, se producirá un efecto transversal: fomentará otra producción paralela. Esto es, cuando un producto artesanal obtiene una IGAI, no solo se protege ese producto en sí, sino que también se estimula la creación de otras actividades económicas relacionadas. Pensemos en los proveedores de materias primas locales que ven aumentar su demanda o en los negocios de turismo que florecen al atraer visitantes interesados en conocer el origen de estos productos singulares. Es como si la IGAI se convirtiera en un polo de atracción para la inversión y la diversificación económica en la zona. Se generan sinergias, se recuperan saberes tradicionales y se impulsa un ecosistema productivo más rico y resistente.

Y, por supuesto, creará oportunidades de empleo. La protección y la valorización que ofrece una IGAI a los productos artesanales a menudo se traduce en un aumento de la producción y de las ventas. Para satisfacer esta demanda creciente, los talleres artesanales y las pequeñas empresas necesitarán más manos expertas, generando nuevas oportunidades de empleo en la propia comunidad. Esto no solo ayuda a fijar población en zonas rurales o con tradición artesanal, sino que también rejuvenece oficios que corrían el riesgo de desaparecer, transmitiendo el valioso legado de generación en generación. Los jóvenes ven en la artesanía protegida por una IGAI un futuro laboral con identidad y reconocimiento.

Cuando dicha modalidad de protección tenga lugar, aportará valor al territorio.

Una IGAI es mucho más que un sello en un producto; es un reconocimiento de la identidad única de un lugar. Los paisajes, las tradiciones, las técnicas de elaboración transmitidas a lo largo del tiempo... todo ello se ve revalorizado. La IGAI se convierte en un símbolo de orgullo local, fortaleciendo el sentido de pertenencia y atrayendo a personas interesadas en experiencias auténticas y en productos con historia. Es una forma de preservar y promocionar la singularidad del territorio a nivel nacional e internacional.

En resumen, las Indicaciones Geográficas Artesanales e Industriales son una herramienta valiosa que beneficia a quienes producen con dedicación, con mimo y a quienes buscan productos auténticos y de calidad, al mismo tiempo que impulsa el desarrollo de las regiones con una identidad artesanal propia. Busca el sello de las IGAI: ¡es garantía de origen y tradición! A partir del 1 de diciembre de 2025 en sus cines! ¡Prepárate para la revolución de las IGAI.

Blum

by Laus



bodegalaus.es

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

LA MADRE QUE ME COCINÓ

NATALIA HUERTA. FOTOS: GABI ORTE CHILINDRÓN

LAURA TERESA Y DIEGO LATORRE



LA MEMORIA DEL SABOR

TRES GENERACIONES Y UNA FORMA DE VIDA

Conocemos a un cocinero aragonés y a su madre, intentando saber qué herencia deja la cocina materna en los platos que ahora todos podemos degustar. En este caso, ambos han compartido la cocina del Bar Hermanos Teresa, al igual que lo hizo Laura con su madre, la primera generación que abrió las puertas de este negocio familiar que es mucho más que un negocio. Ha sido el lugar donde los hijos de Laura desayunaban, comían y cenaban, escenario de celebraciones familiares y un espacio que les hace felices. A ellos, y a los que disfrutamos de su cocina.



Desde que Diego era pequeño, Laura le dio a probar todo lo que cocinaba. Ella, que entró a los 17 años a estos fogones, sabía perfectamente si a ese guiso le faltaba sal o minutos de cocción. Pero con ese simple gesto conseguía educar el gusto de sus hijos y hacerles partícipes de su forma de vida. Porque el **bar Hermanos Teresa** –General Ricardos, 11-13. 976 425 212– no es un negocio, es mucho más, *es una forma de vivir* como dice Laura, segundo eslabón de las tres generaciones que, de momento, ha tenido este mítico local de Zaragoza. Y sí, a la cuarta generación, Diego también le da a probar sus platos.

Un bar para dar servicio a los trabajadores del barrio. Laura es Laura Teresa, hija de Emilio y Trini, la pareja que, en el 78, abrió un bar que poco o nada tiene que ver con el actual. O quizá más de lo que se podamos imaginar. Y Laura Teresa es, también madre de Diego Latorre, el actual alma del Bar Hermanos Teresa. Laura es la madre *que cocinó*, como reza esta sección, al responsable de unas de las cocinas más valoradas y reconocidas de Aragón. Madre e hijo aman la cocina y hablan con amor de un negocio familiar que se ha reinventado con los años, pero sin traicionar su esencia: cocina tradicional y producto de calidad. Curioso que, por separado, ambos tengan claro lo que une a sus platos. Porque de esas ganchadas que Laura daba a probar a su hijo, queda lo que llaman la memoria del sabor.

El origen de los grandes cocineros está, siempre, en las cocinas de sus madres y sus abuelas. En el caso de Diego, ambas compartieron espacio y es imposible encontrar su primer recuerdo relacionado con el bar o con la cocina. Porque creció allí. Los padres de Laura se quedaron con la gestión de un local de hostelería cercano a principios de los 70, sin experiencia previa en hostelería, pero *con ganas de aprender y de hacer las cosas bien*, afirma. El matrimonio embarcó a sus tres hijos en el proyecto familiar y, poco después, abrieron su propio local, un bar en medio de un barrio de talleres que *abría a las seis de la mañana para dar de desayunar a los trabajadores desde churros a bocadillo, y después daba el café, y las comidas, y las meriendas, y las cenas, lo que fuera hasta la medianoche*, recuerda Laura.

¿Qué recuerda Laura de la cocina de sus padres? *Mi madre cocinaba muy bien, a nivel casero y con pocos medios que es lo difícil, porque si tienes un montón de género, a poco que pongas algo de cariño, sale buena cocina, asegura. Pero Trini hacía la magia de las abuelas, cocinaba muy bien con poco. Recuerdo esos guisos con cuatro patatas y poco más, apunta Diego. De ella, Laura asegura que aprendió lo importante de usar buen producto y, sobre todo, la economía del aprovechamiento que siguen poniendo en práctica en Hermanos Teresa. Aquí no se tira nada –explica Laura–, por supuesto para el cliente todo tiene que ser nuevo. Pero lo que sobra aquí nos lo comemos nosotros o nos lo llevamos; partes que no se usan de algunos ingredientes, pues para caldos o lo que sea. Eso lo tenemos muy dentro.*

En esa forma de vida, participaban los tres hijos del matrimonio, aunque fue Laura la que se quedó con el negocio junto a su marido. Luego llegaron sus hijos que desayunaban, comían y cenaban en el bar. Con los años, el barrio zaragozano de San José cambió, cerraron muchos de los talleres que rodeaban el bar que, también, tuvo que cambiar su forma de trabajar. Laura recuerda cómo se especializaron en la elaboración de tapas, ganaron algunos concursos y eso les colocó en el mapa de la ciudad. Los clientes, afirma, llegaban ya de todos los barrios. Ya no abrían por las mañanas, *teníamos horario de restaurante pero sin ser restaurante, porque nosotros somos un bar, un bar de tapas y raciones*, confirma. Y en esos años de cambio, creció Diego que, dice, *tuvo una infancia chula en el negocio familiar, un negocio del que hablaba con orgullo, que nunca escondía, porque mis padres siempre me transmitieron que eran felices aquí, que había que sacrificarse mucho, pero que merecía la pena.*

¿Por qué se decidió a estudiar cocina? *Porque me gustaba comer, que es la base, la cocina me atraía mucho, en los estudios no me centraba y aquí podía hacer muchas cosas*, dice Diego. ¿Y Laura pensó alguna vez que su hijo no seguiría con el negocio familiar? Nunca. Es rotunda. *Lo que teníamos claro es que tenía que formarse y trabajar fuera, pero nunca nos planteamos tener que cerrar Hermanos Teresa porque no tuviera continuidad.* Diego estudió tres años en Benasque el grado medio de Cocina y Servicios, le gustó y más aún ponerlo en práctica. Tras varios empleos fuera del negocio familiar, volvió con 23 años para reinventar, una vez más, su cocina.

Les pedimos a madre e hijo que cocinen, para Gastro, lo que les apetezca y por lo que les apetezca. Y Laura y Diego muestran lo que les une y lo que le separa con sus elecciones. Laura apuesta por una receta tradicional que ya elaboraba su madre, jarrete de ternasco con alcachofas, porque *es un plato tradicional de mi casa. Un guiso que elabora con mucho tiempo para que el jarrete, previamente marcado, suelte los sabores del ternasco; con las alcachofas hacen una combinación perfecta, es un guiso sencillo, pero que funciona muy bien.* Diego prefiere *hacer algo distinto, con un producto que no es muy conocido, con el que trabajamos desde hace poco tiempo y que está funcionando muy bien.* Es una carrillera de raya a la romana con crema de cigalas al pernod, verduritas escabechadas, un poquito de espelette y lima rayada.

LA RECETA DE LA MADRE JARRETE DE TERNASCO CON ALCACHOFAS

INGREDIENTES

- 4 jarretes de ternasco IGP.
- 12 alcachofas.
- 1 cabeza de ajos secos.
- 1 copa de brandy.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Harina.
- Laurel.
- Sal, pimienta blanca.

ELABORACIÓN >

Dorar los ajos con piel en el aceite y retirar. Marcar los jarretes salpimentados y dorarlos también. Incorporar los ajos y el laurel, una cucharadita de harina y añadir el brandy. Evaporar el alcohol y añadir agua hasta cubrir, añadir un pellizco de sal y guisar unas dos horas, hasta que estén tiernos.

Por otro lado limpiar muy bien las alcachofas e incorporarlas a mitad de cocción y guisar el conjunto a fuego suave.

Una vez transcurrido el tiempo rectificar de sal y sacar del fuego. Dejar reposar y listo.



Lo que le diferencia de su madre, como ella misma reconoce, es el uso de ingredientes con los que ella *no se atrevió*. Ingredientes como la trufa, las ostras o la raya. Y ¿qué les une? Diego lo tiene claro: *la sinceridad de un plato, lo que te comes tiene que saber a lo que lleva, no se deben enmascarar los sabores de los ingredientes*. Ingredientes que ambos eligen cuidadosamente, producto de temporada como el espárrago blanco, la trufa blanca y la alcachofa, y *cuando se acaba la temporada, pues hasta el año que viene*, dice Laura, *porque cuando escogemos buen producto, es bueno para nosotros y es bueno para el cliente*. Un punto más en común, *la cocina es constancia, es tiempo*. Como el que exigen los sofritos que Laura cocinaba y que Diego admira.

Crear la memoria del sabor. Cuenta Laura que *Diego era buen comedor*. Aunque también recuerda que, en su casa, se comía lo que había, que no se negociaba con los niños. Eso sí, disfrutaban de un gran lujo: las verduras que *el yayo* cultivaba en su huerta y se cocinaban en el bar. Si le pedimos al hijo que elija un plato de la madre, elige huevos revueltos con tomate. Ella, por su parte, elige el salmorejo con chipirón por *la combinación y porque fue uno de los primeros platos que hizo cuando empezó a trabajar aquí*. ¿Y quién cocina en las celebraciones familiares? Laura se ríe, *yo me jubilé hace tres años y ahora cocina mi hijo en las celebraciones y mi marido en el día a día, que no había entrado en la cocina hasta que nos jubilamos*.

Se nota el respeto del hijo al trabajo realizado por los padres, *totalmente autodidacta, empezando de cero, en un momento en el que había que leer mucho, comprar libros y probar y probar, no como ahora que está todo en internet*. La madre recuerda que iban con *una libreta a probar lo que se hacía en otros bares y restaurantes, y apuntábamos lo bueno y también lo malo, lo que no queríamos hacer nosotros, había que aprender*. Y Diego sigue aprendiendo de su madre, *de vez en cuando le pregunto cómo harías esto o qué te parece este plato, si estoy atascado, luego ya decido si le hago caso o no (ríe)*. A lo que la madre añade, *también me echa de la cocina a veces*. Quienes ya entran en la cocina son las que podrían ser el cuarto eslabón de este negocio familiar, Leyre de siete años e Inés de cinco. Desde pequeñas, su abuela les ha dado a probar bocados como hizo con su hijo. Con ellas, también su padre, quiere crear la memoria del sabor.

LA RECETA DEL HIJO CARRILLERA DE RAYA A LA ROMANA CON CREMA DE CIGALAS

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 8 carrilleras de raya o en su defecto de rape, harina, huevo, sal, pimienta blanca.
- Escabeche: 1 rama de apio, 1 zanahoria, 1 puerro y 2 dientes de ajos, aceite de oliva virgen extra, vinagre, vino blanco, clavo, pimienta negra, piel de limón.
- Para la crema: Fumet de cabezas y cáscaras de cigalas, pernod, mantequilla, harina.
- Pimientos de Espelette, lima.

ELABORACIÓN >

Para el escabeche de verduras, Cortar en juliana las verduras y machacar los dientes de ajo. Salar y pochar ligeramente e incorporar el clavo, la pimienta negra y la piel de limón. Añadir media copa de vino blanco y evaporar. Incorporar tres medidas de aceite de oliva virgen extra por uno de vinagre y dejar cocer 15 minutos para escabechar, retirar y guardar.

Para la crema de cigalas, derretir mantequilla en un cazo e incorporar una cucharadita de harina. Remover y añadir un golpe de Pernod, evaporar el alcohol. Ir incorporando el fumet sin parar de remover con un batidor y salpimentar. Ir consiguiendo una textura de crema y reservar una vez lista.

Para las carrilleras, salpimentarlas y pasar por harina y huevo batido. Freírlas a fuego medio hasta que se doren. Sacar de la sartén y colocar en papel absorbente.

Para servir, disponer una cucharada de las verduras en un molde circular. Colocar encima dos carrilleras y servir la salsa con cuidado alrededor. Espolvorear un poquito de polvos de pimientos de Espelette y de lima rallada. Servir.



30 ANIVERSARIO

BODEGAS

Carlos Salero

ORGANIZA:

2 DE JUNIO 2025 - ZARAGOZA

VINOS A VINATEROS
RAZIMO

ZARAGOZA

**-SALA DE LA CORONA-
EDIFICIO PIGNATELLI**

EL MAYOR EVENTO EXPOSITIVO PROFESIONAL
DE VINO EN ARAGÓN

+60 Bodegas
+600 vinos
6 Wine sessions

más info en: www.razimo.es



MENÚ DEL DÍA

UN CONCEPTO PARA RECUPERAR

J.M. MARTÍNEZ URTASUN. TEXTO
GABI ORTE CHILINDRÓN. FOTOS

Fue en 1964 cuando el ministro de Información y Turismo de la dictadura, **Manuel Fraga**, aprobó una ley que obligaba a la mayoría de restaurantes a ofrecer un menú del día asequible, de lunes a viernes. Al parecer, la idea era fomentar ese turismo incipiente que, curiosamente, dio al traste con muchos de los usos y costumbres de aquel franquismo que trataba de cambiar de cara. Sesenta años después ya no es obligatorio a escala nacional, aunque algunas comunidades, como la nuestra, todavía lo mantienen en su legislación.

Según un decreto del año 1999, en Aragón los restaurantes de uno a tres tenedores dispondrán «de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida». En los de dos y uno «asimismo dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día». Por su parte, las cafeterías «se clasificarán en 1, 2 o 3 tazas que deberán reunir las mismas condiciones específicas que los restaurantes de 1, 2 o 3 tenedores regulados en el artículo anterior de este decreto, entendiéndose la referencia *Menú del día* a *Plato combinado del día*».

Y refiriéndose a los cafés, bares y otros establecimientos –los que «ofrezcan al público, mediante precio, bebidas acompañadas o no de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos y repostería, para su consumo preferente en el mismo local»–, subraya que «en cualquier caso, queda expresamente prohibida la realización del servicio de menú, carta de platos, banquetes, platos combinados o cualquier servicio de comidas, así como la consiguiente utilización de cartelera o publicidad interior o exterior, que anuncie la prestación de los mencionados servicios, que están expresamente reservados para los establecimientos del grupo II». Es decir restaurantes y cafeterías. Y con bastante sensatez, el decreto añade que «el cliente que solicite el *Menú del día* estará obligado al pago íntegro del precio establecido para el mismo, aun cuando renunciara a consumir alguno de los componentes de dicho menú». ¡Faltaría más!

Pero la realidad es la que es, más allá de leyes y reglamentos; obsoletos y faltos de actualización, como reconoce todo el sector.



Gabi Orte Chilindrón

Uno de los dos comedores del restaurante La Torre, que sirve más de 600 menús diarios de lunes a viernes, por 14 euros.

¿QUÉ ENTENDEMOS POR MENÚ DEL DÍA? Desde esta redacción, entendemos por menú del día, esa propuesta a precio cerrado –repetimos, cerrado– que ofrece primero, segundo y postre –vale también café como sustitución–, además de pan y bebida por un precio cerrado y razonable. «El menú del día del trabajador o funcionario tiene que seguir» afirma categórico **José María Marteles**, presidente de la **Asociación de Cafés y bares de Zaragoza**. El veterano hostelero considera que hay cierta anarquía en el sector, «cada uno se busca la vida como puede; el gastrobar da comidas, el restaurante, tapas... Habría que jugar en igualdad de condiciones, pues algunos se aprovechan de la confusión». Por su parte, el gerente la asociación, **Luis Fermia** cree que «la presencia del menú se está reduciendo respecto al concepto tradicional», entre otras cosas por los cambios en los hábitos de consumo, especialmente tras la pandemia. Pero «siempre habrá trabajadores e incluso turistas –no todos acuden a los restaurantes de alta gastronomía– que lo busquen». «Hay que reivindicar el menú del día», concluye **José María Lasheras**, presidente de **Horeca Restaurantes**, también constata que hay una evolución hacia los denominados menús ejecutivo, más exprés y más sofisticados. «El antiguo menú se está convertido en el *ejecutivo*, a partir de unos veinte euros» afirma desde su experiencia. Eso sí, reivindica la calidad de los clásicos menús zaragozanos, puestos en valor recientemente gracias al concurso **Mejor menú del día de Zaragoza y provincia**. El auge del teletrabajo, los cambios de hábitos –especialmente tras la pandemia– y el recurso al tupper –la fiambarrera de toda la vida, pero en plástico o cristal– por parte de los clientes, así como la subida de costes para los restaurantes –energía, personal, alimentos– conllevan una reformulación del menú del día, todavía un recurso para muchos trabajadores que deben comer fuera todos

los días laborables. Los turistas, sesenta años después de la ley de Fraga, ya son otra historia.

Según una estimación de **Hostelería de España** en España se sirven unos cuatro millones de menús del día cada jornada. Como comenta su secretario general, **Emilio Gallego**, en una reciente entrevista en El País, la clave de su rentabilidad es la organización, «los establecimientos necesitan una rotación constante y un número suficiente de clientes para que el modelo sea rentable, además de una planificación eficiente que les permita optimizar compras, conservar mejor los alimentos y organizar la producción en momentos de menor actividad».

Un estudio de la asociación empresarial cifra su precio medio el año pasado en catorce euros, un 19,5% más que en 2016, pero por debajo IPC general –23,4%– y del de alimentos y bebidas, 39,2%. En Aragón, casi un 43% de los restaurantes lo subieron entre un 6% y un 10%, mientras que un 14,3% lo hicieron menos de un 5% y un mismo porcentaje lo aumentó en más de un 11%. Si en 2016 la media era de 11 euros, en 2024 subió a 13,8 euros, rondando los 14 euros promedio en toda España. Pero si nos centramos en la ciudad de Zaragoza, la subida ha sido mayor hasta llegar a los 14,50 euros de media, 50 céntimos por encima de total español.

PÚBLICO OBJETIVO. Muchos de los establecimientos especializados en el menú del día suelen disponer de una clientela más o menos *cautiva*, por razones de distancia o trabajo, a la que ofrecen un imprescindible servicio. Es el caso del restaurante **La Torre** –Ctra. Nal. II, km.

331. 50016 Zaragoza. 976 582 644– que sirve entre 650 y 700 menús cada día, de lunes a viernes, aprovechando los sábados para diversos eventos.

Catorce euros es el precio de su menú, finalista en reciente concurso de Horeca, que ofrece cinco opciones para cada uno de los pases. A modo de ejemplo, el día de nuestra visita ofrecían como primeros: Ensalada capresse con tomate y queso tierno, aliñada con vinagreta de albahaca fresca; Crema de calabacines con rallado de huevo duro y costroncitos de pan; Nuestras lentejas caseras, a la viuda, con sofrito de hortalizas y unos granos de arroz; Paella marinera al estilo del Mediterráneo y Borraja de la huerta de Movera, cocidas al natural con sus patatas, aliñada con riego de aceite de oliva virgen del Bajo Aragón. De segundo: Medio pollo asado al horno, con pataticas a lo pobre y la salsa de sus jugos; Churrasco de ternera pirenaica a la brasa de la torre, con patatas fritas naturales y pimienticos salteados; Manitas de cerdo blanco de Teruel a la brasa de la torre, con patatas fritas naturales y chimichurri del brasero; y Pez vela del Atlántico a la plancha con orio, pataticas a lo pobre y verduritas. Además de postres variados, agua mineral sin gas, vino de la DOP Campo de Borja y pan rústico.

Explican **Luis Beltrán** y **Maite Laborda**, responsables del enorme restaurante y bar, que el esquema se mantiene diariamente, aunque nunca repiten el mismo menú. «Siempre tenemos una verdura, una crema o sopa, una ensalada con algo más contundente, una pasta o arroz y legumbre», sin que falte un asado, un guiso o un producto a la brasa a la vista entre los segundos.

En los postres se permiten también alegrías como la Tarta de queso de los martes o el Milhojas de los miércoles. Todo responde a una planificación muy bien engrasada tras su apertura en 2012. «Tras un accidente tuve que reinventarme y pensé en la hostelería», confiesa Beltrán, inquieto empresario que recorre decenas de restaurantes para analizar la competencia, encontrar nuevas ideas y, por supuesto, disfrutar con la comida.

La economía de escala a la hora de las compras y el diseño del menú –los viernes, por ejemplo, es más sencillo en cocina, para no tener desperdicio



Luis Beltrán y Maite Laborda, en el comedor superior de La Torre. Generosa ración de pollo asado.



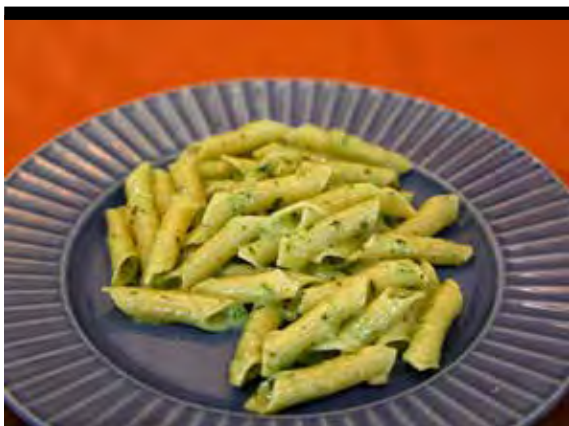
Gabi Orte Chilandrón

de alimentos– son algunos de sus activos. ¿Cómo saber qué platos son más aceptados? Además de la experiencia disponen de sus trucos, como el envío de comida, en forma de cáterin a las empresas del vecino polígono de Malpica. «Ahí, antes del servicio, ya vemos las tendencias de cada día y obramos en consecuencia», explica la pareja.

La rapidez y calidez del servicio también resulta imprescindible para atender al elevado número de personas que llegan en un reducido espacio de tiempo. «No obstante, atendemos hasta la cuatro de la tarde, con lo que haya. Nunca dejamos a nadie sin comer» recalca Beltrán. La eficacia de su equipo de sala, comandado por el veterano maitre **Ricardo Arroyo**, resulta fundamental para dar salida a tantos servicios en el mínimo tiempo posible.

La economía de escala es también fundamental en la cafetería de la **facultad de Ciencias** del campus de San Francisco, también finalista en el concurso, que reduce el precio del menú hasta los 7,25 euros –6,50 con el bono de diez menús–, eso sí en forma de autoservicio.

La gestiona **Rua restauración**, una de las escasas cooperativas dedicadas a la hostelería. Explican dos de sus socios, el cocinero **Javier Zaragoza** y **Manel Fernández**, con la larga experiencia en gestión en comedores universitarios, que se quedaron sin trabajo tras la pandemia. De ahí surgió la cooperativa, que actualmente cuenta con cuatro socios y 33 trabajadores, gestionando la cafetería de la facultad de Ciencias y las tres del Campus Río Ebro, donde



Pasta en el menú del día de *El Principale*, ganador entre 16 y 22 euros.

EL MEJOR MENÚ DEL DÍA

Hace poco más de un año **Horeca Restaurantes Zaragoza** creó el concurso **Mejor menú del día de Zaragoza y provincia**, con el que pretende reconocer «el buen hacer diario de la restauración», siendo la elaboración, la presentación, la degustación, el servicio, el equilibrio del menú y la relación entre calidad y precio, los factores que debía valorar el jurado profesional que, tras valorar los votos populares, concedió el premio en esa primera edición al restaurante **Blasón del Tubo**.

Según **José María Lasheras**, presidente de los empresarios de restaurantes, el concurso, integrado en el **Certamen de restaurantes Premios Horeca**, nació para atender y no dejar fuera «a nuestros socios que no podían participar en el certamen, debido a los precios de los menús participantes», 40 y 60 euros en la última edición.

«Con esta iniciativa queremos poner en valor la calidad y la variedad gastronómica de estos establecimientos de la provincia. Zaragoza es un referente culinario y esta es una oportunidad perfecta para mostrar el talento de nuestros restaurantes. Y, por ello, es importante destacar su compromiso y su esfuerzo diario para crear unos menús competitivos».

Confiesa Lasheras que «el éxito ha sido buenísimo, con enorme proyección para los ganadores. Los que pude probar eran ¡pedazos de menú!».

Aunque los suplementos en algunos de los menús participantes no se valoraron por parte del jurado, la organización se plantea explicitarlo más en la próxima edición, incluyendo quizá premios diferenciados. Como ha ocurrido este año, donde el número de participantes ha pasado de treinta a cincuenta – se celebró del 14 de enero al 11 de febrero – creando dos categorías, menos de 16 euros y entre 16 y 22 euros, para ajustar las valoraciones.

También avanza Lasheras que están valorando, dentro del mismo certamen crear un apartado para los restaurantes intermedios, los que se sitúan entre el ajustado menú de menos de 22 euros y los ya de celebración a partir de los cuarenta euros.

Participantes II edición 2005

Menú hasta 16 euros

GANADOR. Espliego. Paso, 101. Villamayor de Gállego.
FINALISTA. La Torre. Ctra. N-2, km 331. Malpica.
FINALISTA. Facultad de Ciencias. Campus de la pl. San Francisco.
FINALISTA. Sidrería Begiris. Inocencio Ruiz Lasala, 52. Santa Isabel.
FINALISTA. Son de Luz. Miguel Servet, 9.
Blasón del Tubo. Blasón Aragonés, s/n.
Cafetería Nuevo Olé. San Ignacio de Loyola, 3.
Mas Gas. Puente del Virrey, 6.
Mesón Borrajas. Domingo Lobera, 9.
Verdechulo. Pl. de José María Forqué, 14.
La Cava. Avda. María Zambrano, 28-30.
Gini's. Autovía del Ebro, 265. Alagón.
El Patio. Avda. de Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina.
El Burgolés. Cortes de Aragón, 30. El Burgo de Ebro.
Albergue de Morata. Camino del Baldío, 2. Morata de Jalón.

Menú de 16 a 22 euros

GANADOR. El Principale. Verónica, 1.
FINALISTA. Acicate. Arzobispo Apaolaza, 2, local izda.
FINALISTA. Hotel Restaurante Don Jaime 54. Don Jaime I, 54.
FINALISTA. El Caserío de Biel. Mayor, 20. Biel.
FINALISTA. Boca Boca. Avda. Gertrudis Gómez de Avellaneda, 23.
Boulevardier. Doctor Horno, 26.
+ Albarracín. Pl del Carmen, 1-2-3.
Parrilla Albarracín. Pl del Carmen, 1-2-3.
Contigo Pan y Cebolla. César Augusto, 27, entrada por Peromarta.
Bocachica. Arquitecto Magdalena, 6.
San Siro. Joaquín Costa, 3.
La Bocca Mediterranean Food. Madre Vedruna, 6.
Marengo Local & Urban Food. Francisco de Vitoria, 5.
Casa Darío. Francisco Vitoria, 26.
La Gerencia del Tubo. Cinegío, 3.
Nuevo Pasgón. San Blas, 17.
Brasería Fire. Santiago, 12.
El Windsor. Coso, 127.
Méli Mélo. Mayor, 45.
The Boss Gastrobar. Avda. Goya, 16.
Cervecería D'Jorge. Pl. San Francisco, 18.
Vita Taberna Gastronómica. Bruno Solano, 4.
Nuevo Rogelios. Eduardo Ibarra, 10.
Café de la Reina. Avda. Alcalde Sainz de Varanda, 2.
Nativo Tradicional Deli. Avda. Juan Carlos I, 41.
BuleBar Zentro. Pº de los Rosales, 32.
Morrofino. Taberna Fetén. Pablo Casals, 2.
Cervecería D'Jorge. Avda. María Zambrano, 35. CC Grancasa.
BuleBar Montecanal. Avda. de la Ilustración, 5.
Camping de Zaragoza. San Juan Bautista de la Salle, s/n.
Cervecería D'Jorge. Trª de los Jardines Reales, 7. CC Puerto Venecia.
Bald'O. Trª de los Jardines Reales, 7, local 68. CC Puerto Venecia.
El Molino Puerto Venecia. Avda. Isla de Murano, 15, local 67.
Cervecería D'Jorge. Pikolin. La Torre Outlet.
El Molino La Torre Outlet. Autovía de Logroño, km 6,5.
Hotel Plaza Feria. Avda. Diagonal, 11. Plaza.
Parrilla Nardone Bar Canguro. Estajedas, 10. Luesia

sirven en total unos 800 menús. «Esta comida de corte casero la elaboramos en nuestras cocinas –explica Zaragoza–, donde tratamos de ofrecer productos aragoneses y de proximidad». Obviamente pueden ofrecer estos precios gracias al autoservicio y «las negociaciones con los proveedores, ya que movemos un gran volumen de productos». Queremos reivindicar que en una facultad también se puede comer bien», defienden.

Abierto al público en general –que no lo debe saber, pues las mesas se nutren fundamentalmente de estudiantes, profesores e investigadores–, para atender todas las necesidades disponen de un menú servido en mesa, por catorce euros, que hay que reservar con antelación.

LOS MENÚS URBANOS. El menú del día es el «recurso de trabajadores y funcionarios que tienen que comer fuera de casa», sostiene **David Blasco**, propietario de **La Ría** – Torrenueva, 35. 50003 Zaragoza. 976 396 757– desde 2007, aunque comenzó allí de camarero. Todo un clásico del casco histórico –afamado por sus almuerzos–, que sirve unos cincuenta menús diarios, al precio de 14,95 euros, con cinco opciones cada pase.

Mantiene la tipología de los clásicos: ensalada, verdura, pasta o arroz y legumbres entre los primeros. Y guisos, huevos, pollo, cerdo, salchicha y siempre pescado entre los segundos. Los postres de corte casero son los más repetidos, complementados por helado o fruta. Y sí, nunca falta la gaseosa para acompañar al vino, generalmente muy básico. El del fin de semana es un poco más elaborado, para atraer a la gente de fuera.

«Somos un bar de toda la vida y nuestro público ya sabe a lo que viene, a la comida casera: las alubias, la cuchara, las albóndigas; intentamos tocar todo», explica, que desde hace tiempo solo abre las tardes de los sábados. Confirma que suelen entrar turistas, debido a «la zona que estamos; les atacamos con el menú, pero también tenemos nuestras cosas, la plancha, pulpo, costillas de ternasco, cachopo», pero siempre intentando «no cobrar una barbaridad por estar en el centro de Zaragoza. Como no me gusta que me lo hagan a mí...»

No es muy optimista respecto al futuro del menú. «Esto se complica mucho, han subido los gastos y no se puede repercutir. A 18 o 19 pavos ya no funciona». Porque las empresas no lo asumen, de hecho algunas que pagan con tarjetas las tienen limitadas a doce euros, asumiendo el trabajador el resto. Radicalmente diferente es el caso de **Il Principale** –Verónica, 1. 50001 Zaragoza. 976 202 056–, ganador del Mejor menú de entre 16 y 22 euros. La trattoria pizzería, nacida en 2001 con unas cien plazas disponibles en su comedor, está dirigida por la pareja **Teresa Albareda** y **Francisco Corrochano**, que reconocen que el galardón ha incrementado el número de clientes entre semana. «Por suerte o por desgracia, las redes tienen mucha repercusión» reconocen.

Llevaban bastante tiempo con su menú, que suspendieron durante la pandemia y retomaron en noviembre del pasado año. Define su oferta «como mediterránea, con abundantes guiños a la cocina italiana, tan parecida a la nuestra». Recuerdan que los restaurantes italianos en Zaragoza tenían todo tipo de comida, pero «fueron llegando las franquicias y se limitaron a la pasta y la pizza».

Se dirigen al público que trabaja y el que busca un menú más



Gabi Orte Chilandrón



Gabi Orte Chilandrón



Gabi Orte Chilandrón

Boulevardier usa el menú como introducción a su carta. Las lentejas son habituales en los menús diarios. Propuesta de la facultad de Ciencias.

ajustado –el suyo cuesta 17,90, con pan y bebida–, sano y variado, donde no hay quinta gama, «todo lo elaboramos nosotros,» aclara Teresa. «El cliente de fin de semana no viene de lunes a viernes. Y no sabemos si el de menú vuelve los días de fiesta. Son clientes separados», explican.

OTRAS ESTRATEGIAS. Diferente sentido tiene el menú del día para otros restaurantes, como **Boulevardier** –Doctor

OBSOLETA LEGISLACIÓN

Consultada la Dirección general de **Turismo y Hostelería**, confirma que están trabajando en la actualización de las normas que rigen el sector, es decir, el funcionamiento de restaurantes, bares, cafeterías y otras categorías que dan de comer. Y esperan poder disponer de nuevas normativas en el plazo de unos seis meses. Bien es cierto que Turismo en las últimas legislaturas han estado en diferentes manos, fundamentalmente el PAR, con responsables de PP, PSOE y CHA en una única ocasión y hasta un consejero sin adscripción política. Quizá este baile de nombres y siglas haya impedido adaptar lo escrito a una realidad que cambia continuamente. Así como las estrellas de los hoteles tienen una función clara, la clasificación de tenedores ya no sirve –«todos son de uno a tres», por diferentes razones, entre ellas las fiscales–, pues el prestigio lo dan las guías y otros vehículos. Y basta leer el decreto para comprobar su obsolescencia; a modo de ejemplo, los restaurantes de tres tenedores deberán disponer de «teléfono con cabina aislada».

Han pasado más de 25 años desde el decreto del **Gobierno de Aragón**, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculo y baile, de 8 de junio de 1999, levemente modificado en algunos aspectos por otro, del 23 de mayo de 2016, el 131/2006, de 23 de mayo, Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

Como reconoce el presidente de **Horeca Restaurantes**, **José María Lasheras**, están en contacto con el departamento aportando información y sugerencias aprovechando los estudios y la infraestructura de **Hostelería de España**. «Cambiarán los tenedores, las categorías y el menú del día», sostiene, añadiendo que desde los restaurantes «no queremos restringir el mercado».

Más complicada es la situación de los bares. Explica **Luis Fermia**, gerente de la **Asociación de Cafés y Bares**, que si bien la normativa depende de Turismo, la aplicación de la misma es responsabilidad de las comarcas y en Zaragoza capital, desde 2022 por la ley de Capitalidad, del ayuntamiento. Hace muy poco tiempo. Recuerda que, cuando Turismo estaba en manos de Elena Allué, ya se reformó la normativa sobre campings, siendo la de bares la siguiente. Pero Allué fue cesada y el desarrollo se perdió entre otros papeles, sin que hasta la fecha sepan nada. Coincide con el resto del sector, dado que son normas obsoletas, en «la necesidad de actualizarlas. Si un bar tiene cocina, ¿por qué no puede dar comidas?»

Desde hace bien poco, es el ayuntamiento zaragozano o las comarcas en su caso quienes autorizan la apertura de un bar y lo inscriben en el censo, cuyo listado pasará a Turismo del Gobierno de Aragón; sin embargo, el listado de restaurantes y cafeterías se gestiona directamente desde la DGA. De ahí que, a la espera de la actualización de censos, no podamos saber con certeza cuántos bares tenemos en Aragón.

Y todo ello con las definiciones de 1999, que establecían, por ejemplo, «las áreas diferenciadas para fumadores y no fumadores, debidamente señalizadas» en los establecimientos.

De forma que seguimos sin saber, a la espera de esa prometida normativa, la diferencia entre bares, cafeterías y restaurantes. Donde apelativos como gastrobar, cervecería, casa de comidas, etc. no dejan de ser meros reclamos comerciales, sin validez legal.

CONCEPTO EN EL AIRE. Visto lo anterior, desde el punto de vista normativo y atendiendo a la oferta real, el concepto menú del día será lo que el establecimiento quiera. Con precio cerrado, sí, pero también con suplementos en diferentes platos que logran que a veces todos los comensales de una misma mesa paguen diferente precio. O que un bar de toda la vida nos ofrezca como menú diario una selección de sus raciones para elegir varias a un precio cerrado, que perfectamente pueden ser unos garbanzos con oreja y un pollo en salsa.



Gabi Orte Chilandrón

La gaseosa, indispensable en el menú del día.

Horno, 26. 50004 Zaragoza 976 925 888–, que próximamente trasladará su ubicación. Sus socios propietarios **Gabi Leonardi** y **Joan Bebop** explican que su menú diario Sostenible –tres entrantes para compartir, un segundo a elegir y postre, sin bebida, por 19 euros–, que no cambia en todo el mes.

«Se basa un poco de en lo que son platos de nuestra carta y es como para invitar a una primera visita a un cliente, que quizá pues no se atreva a entrar porque ve que si pescados, que si tal, que si cual... Así sabe que hay un menú que va a ser pescado de mercado de lo mismo que hay para carta, igual que los entrantes que servimos». Con esta fórmula, «no buscamos ganar clientes para el menú, pero sí que den el primer paso para descubrir la carta. Pues con vino te puedes poner en 28 euros y eso no es para todos los días, pero sí es un ticket medio nos sale rentable y que está bien para esa visita de iniciación».

Un menú de mercado, que aprovecha los productos de temporada y que aprovechan algunos clientes que «vienen cada vez que lo cambiamos. Con agua y a veces con vino. Un público con menor poder adquisitivo que se lo toma como una fiesta». Y el precio viene marcado por las grandes compañías, que lo imponen a sus comerciales, entre 18 y 20 euros pueden gastarse en comer.

Obviamente, la situación en el medio rural es radicalmente diferente. El **hotel restaurante El Patio** –Avda. de Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina. 976 601 037– ha suprimido la carta y tan solo ofrece menús.

Pero hay truco, son nueve propuesta en cada pase, con lo que podríamos

hablar de una carta a precio cerrado, bien con propuestas habituales en los menús del día. Desde unas Acelgas rehogadas con ajos a Gallos a la plancha, además de postre por 15,90 euros. «Tal como está el asunto del personal, resulta muy complicado tener una carta convencional», explica su propietario, **Fernando Martín**. Sí tenemos un menú especial, con varios suplementos, que podríamos considerar como la carta, pero poco más. «Nuestra clientela son fundamentalmente comerciales» y si alguien quiere comer algo especial tiene que ser bajo pedido, «y lo preparamos sin mayor problema». «Nos funciona bien el menú y todo el mundo lo acepta, incluso en fin de semana».

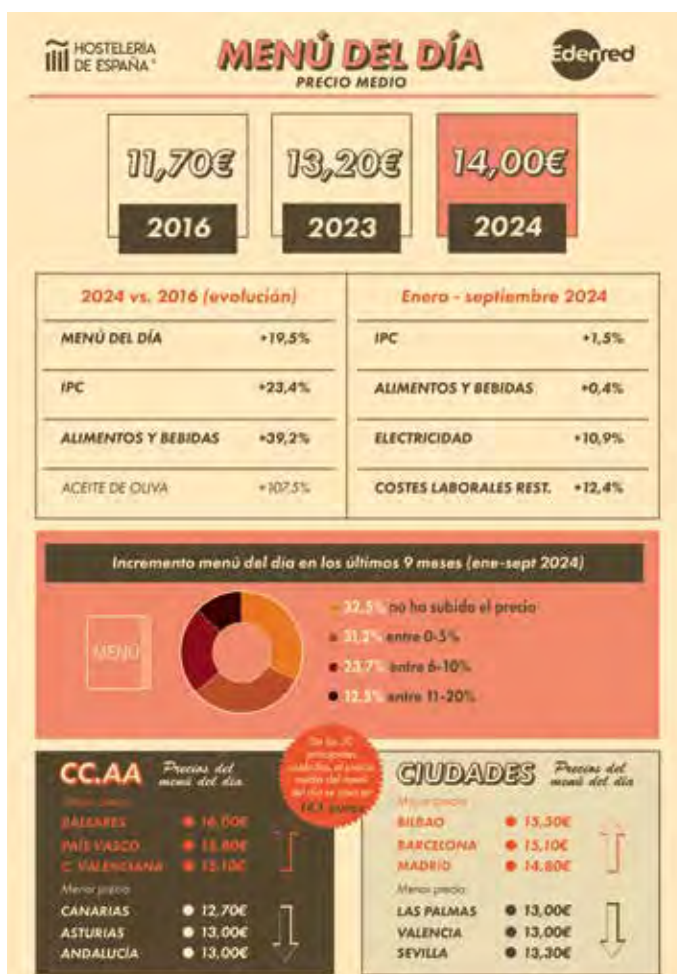
¿MENÚ EJECUTIVO? Volviendo a Zaragoza, el grupo Tándem ofrece menús en la mayoría de sus establecimientos. Explica **Kike Júlvez**, uno de sus socios, que «la primera decisión es si tenerlo o no. Lo hemos visto necesario porque la gente lo busca y lo reclama». Reconoce que otras opciones como el medio menú o el plato del día son residuales en sus restaurantes. «La demanda viene marcada por la ubicación. No es lo mismo en una zona de oficinas, que en el centro o al lado de un centro comercial». Y con la base de varias opciones por pase, verduras, legumbre, pasta o arroz y algo original como entrantes, y carnes blancas y guiso de segundo –«el pescado no tiene mucha salida»–, además de bebida, pan y la posibilidad de café en vez de postre, personalizan cada uno de sus establecimientos. Así, en **La Bocca** –Madre Vedruna, 6. Zaragoza. 976 218 018– oferta siempre tres arroces, además de los primeros y segundos, por 16,95 euros, dentro de un línea de cocina mediterránea. Más casual y aragonés resulta **Marengo** –Francisco Vitoria, 5-7. 50008 Zaragoza, 976 220 570–, algo más atrevido en sus propuestas de menú, que suelen incluir platos de la carta. Por 18,95 euros, se puede disfrutar de un Risotto de longaniza de Graus, setas de temporada y lascas de parmesano, Albóndigas de Ternasco de Aragón rellenas de queso francés en salsa de Chardonnay y Brownie de chocolate con sirope de chocolate. **Nativo** –Avda. Juan Carlos I, 41. Zaragoza. 876 643 439– mantiene la filosofía del grupo –menú de 18,50 euros–, pero añade la oferta de brasa, su especialidad. Y el último en llegar, **Morrofino** –Pablo Casals, 2. 50014 Zaragoza. 876 008 930–, al otro lado del Ebro, entremezcla propuestas de los anteriores. Por su parte, en **Nómada** –Pº Fernando El Católico, 37 50006 Zaragoza. 876 007 577– no ofrecen menú, debido al menor volumen de gente en la zona.

HAY FUTURO, PERO OTRO. La opinión generalizada es que el menú del día, como oferta con diferentes opciones a un precio cerrado, no desaparecerá. Otro asunto será su coste. El cierre de los tradicionales restaurantes familiares y el incremento de costes por un lado, y las mayores restricciones presupuestarias de los trabajadores por el otro, apuntan a una reconversión de ese menú laboral. Permanecerá con toda seguridad, sin muchas



Gabi Orte Chillindrón

La Ría, un clásico del menú del día, a precio ajustado, en el centro de Zaragoza.



modificaciones, en polígonos industriales, restaurantes de carretera, cercanía de hospitales, centros comerciales y educativos, que los surten de un suficiente número de clientes. Pero en los centros de las ciudades y zonas turísticas probablemente se convertirá en una oferta a precio fijo para atraer a esos clientes ocasionales que no quieren arriesgarse a comer a la carta y a los que les da igual que no se renueve cada día. Lo que ya sucede en el resto de esa Europa a la que cada vez nos parecemos más. Parfraseando a los monárquicos, *El menú del día ha muerto, Viva el menú*. Y quizá la clave sea la desaparición de la gaseosa en el mismo.

BORRAJAS CON ALMEJAS Y ARROZ



Gabi Orte Chilindrón

INGREDIENTES

- Borraja.
- Arroz.
- Almejas o berberechos
- Almendras tostadas.
- Fumet de pescado.
- Ajo.
- Perejil fresco.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

ELABORACIÓN

> Escaldar unos **tallos de borraja** en agua salada unos minutos y pasar a agua helada con sal. Limpiar y repasar bien los tallos de hilos y reservarlos en el agua helada. **Abrir las almejas** al vapor, justo hasta que se abran; reservarlas junto al agua que han soltado. Cocinar el **arroz** con el fumet de pescado y reservar. Hacer una salsa verde con el ajo y perejil picados y el agua de las almejas, y terminar el arroz ligándolo con la salsa verde. Escurrir la borraja y cortar los tallos de igual tamaño. Hacer un montoncito de borraja en el centro del plato y acompañar del arroz meloso con las almejas, salseando con un poco más de salsa verde. Terminar el plato con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y las almendras tostadas.

HUEVOS A LA CAZUELA

ELABORACIÓN

> **Para la salsa harissa**, poner en el vaso de la batidora el pimiento asado sin semillas, añadir los chiles al gusto y el diente de ajo. Tostar en una sartén sin engrasar el comino y el cilantro, y molerlos hasta obtener un polvo. Incorporarlo al vaso junto al zumo de limón y la sal. Triturar hasta obtener una pasta. Añadir el aceite de oliva virgen extra y batir enérgicamente con una cuchara. Probar y rectificar al gusto. Una vez hecha la salsa, reservar en un tarro con tapa y dejarla reposar en el frigorífico al menos diez horas para que los sabores se potencien.

Para la **cazuela de huevos**, lavar y trocear las verduras. Poner el aceite de oliva en una cazuela y rehogar las verduras. Salpimentar. Cuando estén hechas, añadir la salsa harissa anteriormente preparada. Abrir los huevos por encima de la salsa y las verduras. Hornear la preparación unos minutos a 180 °C, cuidando de que se no cuajen las yemas, sólo las claras.



Gabi Orte Chilindrón

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 8 huevos.
- 1 pimiento verde.
- 1 berenjena.
- 12 champiñones.
- Aceite de oliva virgen extra, sal.
- Para la salsa harissa: 120 gramos de pimiento rojo asado, 2-4 chiles, 1 diente de ajo pequeño, media cucharadita de comino, otra media de cilantro en grano, 1 cucharada de zumo de limón, sal, aceite de oliva virgen extra.



CHULETAS DE CERDO CON CHUTNEY

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 8 chuletas de cerdo.
- Para la marinada: sal, 3 cucharadas de mostaza, 3 cucharadas de miel, 4 cucharadas de vinagre de vino, orégano, 8 cucharadas de aceite de oliva.
- Para el chutney: 1,25 kilos de calabaza pelada, sin semillas y cortada en dados pequeños, 225 gramos de azúcar moreno, 1 pimiento rojo o verde, sin semillas y cortado en rodajas muy finas, 225 gramos de cebolla finamente picadas, 225 gramos de manzanas peladas cortadas en pequeños dados, 225 gramos de pasas de Corinto, 900 mililitros de vinagre de vino blanco, sal, jengibre y pimienta.

ELABORACIÓN > Mezclar todos los ingredientes de la **marinada**. Poner en una fuente las chuletas de cerdo y cubrir con la marinada. Tapar y dejar que marine **durante cuatro horas**. Mientras, preparar el chutney. El día anterior poner la calabaza en una cazuela amplia, cubrirla con sal y dejarla reposar toda la noche. Al día siguiente, escurrir el líquido y pasar la calabaza por agua fría.

Poner en una **cazuela la calabaza**, agua y el resto de ingredientes. Llevar a ebullición. Cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente, hasta que el chutney **espese** y adquiera la consistencia de una mermelada. Una vez hecho reservar. Pasadas las cuatro horas de marinada, hacer las chuletas de cerdo **a la plancha** a fuego suave, pintándolas constantemente con la marinada, de manera que queden doradas por fuera y jugosas por dentro. Rectificar de sal, si es necesario. Para servir, cubrir el fondo del plato con el chutney y poner encima las chuletas.

MELOCOTÓN ASADO

ELABORACIÓN > Cocer el vino tinto con el azúcar, la canela y las cortezas de naranja y limón durante unos doce minutos. Una vez cocido, reservar la mitad y meter a congelar. **Pelar los melocotones**, untarlos con un poco de mantequilla y colocarlos sobre una fuente con la mitad del vino de forma que los cubra hasta la mitad. **Hornear** hasta que estén bien asados, retirar el jugo a una cacerola y espesar con la maizena y un poco de mantequilla.



INGREDIENTES

- 4 melocotones.
- 1 litro de vino tinto.
- 200 gramos de azúcar.
- 100 gramos de mantequilla.
- 1 rama de canela, 1 corteza de naranja, 1 corteza de limón.
- 25 gramos de maizena.



Servicio profesional para hostelería

www.frutasjaviermene.com

40 años al servicio de la hostelería zaragozana

Información y pedidos:

976 449 046

695 172 411

pedidos@frutasjaviermene.com

Mercazaragoza. Calle P, Nave 5, izda. 50014 Zaragoza



Carnicería Chacinería
Las Masadas

Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.

*Donde a beber vino,
le llamamos disfrutar*

BAR EL FÚTBOL



CERVEZAS
ARTESANAS
NACIONALES
Y DE
IMPORTACIÓN
PRODUCTOS
GOURMET



San Miguel, 50
Zaragoza



el sabor de la navidad
queso
rinconada del queso

c/ mendez nuñez 23, 50003 quesos@larinconadadelqueso.com zaragoza 976393608

TRAS EL VERANO

**TORTILLITO
NOS DEVUELVE
LA LIGA DE LA TORTILLA**

INFO E INSCRIPCIONES: GASTRO@ADICO.ES | WHATSAPP 682 830 711





Amparo Llamazares

José Antonio Esteban se dirige a los asistentes, una vez enterado del homenaje. Algunos de los productos que comercializa La Carrasca.

HOMENAJE A AZAFRÁN LA CARRASCA

Este 23 de abril, un día especial para Aragón, también lo fue para la familia Esteban Lafuente, sobre todo para José Antonio y Carlos, defensores del cultivo tradicional del azafrán que se estaba perdiendo en la Comarca del Jiloca.

Nuestra asociación Slow Food de Zaragoza y Teruel quisimos rendir un homenaje sorpresa a estos emprendedores y defensores de la biodiversidad al recuperar esta especia tan valorada gastronómicamente en todo el mundo y agradecerles su esfuerzo, su pasión y su tiempo. Pensamos que una afectuosa manera de hacerlo, era reunirnos en su pueblo, situado en la paramera de Blancas, dentro del triángulo del frío –Teruel-Calamocha-Molina de Aragón– que tan bien le sienta al azafrán, porque esas variaciones de temperatura le proporcionan mayor poder colorante y saborizante. Dentro de la Ermita de Nuestra Señora de la Carrasca, esperamos en silencio su llegada: amigos, compañeros, vecinos y socios de Slow Food para acompañarlos en un recorrido de toda su trayectoria vital y profesional. José Antonio nunca perdió vinculación con su pueblo, era consciente de la importancia que el cultivo del azafrán tenía en su Comarca, en su pueblo Blancas y en su familia.

En los años 90, el tiempo transcurría y el azafrán languidecía diseminado en esos terrones de tierra desnuda a mil metros de altitud. Poco a poco, iba desapareciendo de la Comarca del Jiloca. Se estaban quedando sin esos campos adornados de las delicadas flores tricolores y con ellas desaparecían también costumbres, como su recolección a la salida del sol y los encuentros familiares alrededor de la mesa, utilizando las manos para esbriznar y conseguir los tres pistilos, que una vez tostados, se convertirían en oro rojo, para conseguir ese toque mágico tanto para platos dulces como salados.

José Antonio y Carlos, decidieron apostar por el cultivo del azafrán tradicional, en riesgo de desaparición, y como buenos emprendedores y conocedores de su territorio, se embarcaron en este proyecto de recuperación con Slow Food, que fue protegido en el Arca del Gusto, para luego pasar a ser considerado un baluarte que enriquece la biodiversidad natural. Hoy en día, no solo disfrutamos del azafrán como tal, sino que, gracias a la vena innovadora de los Esteban, podemos tomar el azafrán en quesos, chocolate, chorizo, té de roca, perlas de aceite de oliva, y agua de mar con azafrán ecológico, producto por el que han obtenido el Premio del BBVA y el Celler de Can Roca a uno de los Mejores Productores Sostenibles 2024 de España. Con este producto, bueno, limpio y justo, como propone nuestra asociación Slow Food, Joan Roca ha incorporado a su menú una fabada vegana con embutido de calabaza.

Fuera de la ermita tuvo lugar un aperitivo preparado por el restaurante ecológico La Ojinegra de Alloza, a partir de productos con este azafrán y de cercanía. Acompañados del vino Laderas del Jiloca. A continuación, visitamos la sabina milenaria de Blancas, declarada árbol singular de Aragón. Por último, degustamos un arroz caldoso con azafrán en el bar La Plaza.

Tenemos que agradecer al Ayuntamiento de Blancas, a La Ojinegra y a todos los asistentes a este encuentro para aplaudir a los protagonistas José Antonio y Carlos, porque el azafrán tiene futuro mientras existan personas tan valiosas como ellos.

LA NATURALEZA ES SABIA

La naturaleza tiende a buscar siempre el equilibrio. Los ecosistemas suelen tener mecanismos que intentan compensar los desequilibrios, sin embargo, la acción humana cada vez se lo pone más difícil. Varios ejemplos sirven para evidenciar este hecho, ambos de reciente publicación en prensa. Según un estudio de la Universidad de Santiago de Compostela, las plantaciones de eucaliptos, que en comunidades como Galicia ya cubren el 30% de la superficie forestal, suponen una amenaza para la biodiversidad, ya que albergan muchas menos especies y ejemplares de aves que los bosques nativos. El factor determinante de ese declive es el propio eucalipto, por su escasa oferta de alimento y refugio para las aves. Hay que recordar que el eucalipto es una especie originaria de Australia, que llegó a España en el siglo XIX de la mano de la industria maderera y de pasta de papel. Como es poco probable hoy en día la eliminación total de la superficie forestal de eucaliptos, desde el estudio proponen incorporar franjas de vegetación libres de eucaliptos en las que la vegetación autóctona pueda desarrollarse libremente. Estas franjas aumentarían la diversidad de aves, facilitarían la conexión entre parches de bosque autóctono y podrían incluso mejorar el rendimiento económico de las plantaciones al favorecer el control natural de plagas por parte de las aves insectívoras. Otro ejemplo de desequilibrio podría ser la acuicultura industrial. La prensa se hacía



Archivo Gastro Aragón

Plantación de eucaliptos en el norte de España.

eco esta semana de que para el 2030, alrededor de dos tercios del pescado que consumamos procederá de la acuicultura. Aunque parezca que la acuicultura podría ser una solución al colapso de los océanos, causa directa de su sobreexplotación, fomenta aún más dicha sobrepesca. En otras partes del mundo, como Chile y Canadá, se ha demostrado que las granjas de engorde de salmón reducen la biodiversidad de la zona en las que están en un 50%. Para alimentar y engordar a estos peces carnívoros se utiliza harina de pescado. Se necesitan aproximadamente cuatro toneladas de pescado fresco para producir una tonelada de harina de pescado y, en muchos casos, éste procede de países en los que el pescado es su fuente principal de proteína, por lo que estamos privando de alimento a personas, para engordar nuestros salmones, doradas y lubinas. Todo un sinsentido. Los científicos calculan que habría que proteger al menos un 30% de los océanos para asegurar que los recursos pesqueros no colapsan, sin embargo menos del 3% está protegido. La acción humana también puede ayudar a revertir dicho desequilibrio, como las alternativas propuestas en los dos casos anteriores. Y, si no, la naturaleza es sabia, con o sin nuestra ayuda, y tiene sus propios mecanismos de equilibrio. Un ejemplo podría ser la resistencia de las plantas adventicias a los herbicidas, como consecuencia del uso intensivo y prolongado de estos, especialmente en sistemas agrícolas basados en los monocultivos. Este fenómeno implica que las plantas han desarrollado mecanismos genéticos que las hacen tolerantes o resistentes a los efectos tóxicos de algunos herbicidas. Algo similar es lo que está pasando con las bacterias resistentes a los antibióticos ¿No sería mejor no llegar a estos extremos y minimizar nuestro impacto ambiental? Está claro que si simplificamos los sistemas naturales, los perjudicados somos todos, sin excepción. A ver cuantas veces tenemos que tropezar con la misma piedra para darnos cuenta.

ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS MARZO 2025

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN - DESTINO	IPOD
ACEITUNAS DE MESA	1,17	7,63	6,46	552%	IPOD AGRÍCOLA 3,83
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	3,72	5,92	1,99	59%	
ACELGA	0,75	2,79	3,72	272%	
ALCACHOFA	1,20	4,44	3,70	270%	
BERENJENA	0,55	1,95	3,55	255%	
BROCOLI	0,67	2,78	4,15	315%	
GALABACIN	0,55	1,88	3,42	242%	
CEBOLLA	0,29	1,73	5,97	497%	
CHAMPIÑÓN	2,95	5,16	1,75	75%	
COLIFLOR	0,66	2,28	3,45	245%	
LECHUGA	0,26	1,23	4,73	373%	
PATATA	0,47	2,05	4,36	336%	
PEPINO	0,97	1,95	2,01	101%	
PIMIENTO ROJO	1,56	2,99	1,92	92%	
PIMIENTO VERDE	1,32	2,80	2,12	112%	
REPOLLO	0,30	1,92	6,40	540%	
TOMATES DE ENSALADA	1,05	2,45	2,33	133%	
ZANAHORIA	0,32	1,40	4,38	338%	
FRESÓN	2,44	5,44	2,23	123%	
LIMÓN	0,40	2,33	5,83	483%	
MANDARINA	0,70	3,20	4,57	357%	
MANZANA	0,58	2,30	3,97	297%	
NARANJA	0,34	1,95	5,74	474%	
PERA	0,73	2,62	3,59	259%	
PLÁTANO	0,82	3,02	3,68	268%	
TERNERA 1*	6,73	21,95	3,26	226%	
CORDERO	5,39	19,85	3,68	268%	
POLLO	1,27	3,25	2,58	156%	
CERDO	7,72	6,55	3,61	261%	
CONEJO	2,40	8,22	3,30	230%	
HUEVOS M	1,92	2,70	1,41	41%	
LECHE VACA	0,46	0,91	1,98	88%	
					IPOD GANADERO 2,86
					IPOD GENERAL 3,61

* Lechuga (Eli), Huevo (Eidomel), Ternera (Agromat), Conejo (AgVivo), Cordero (AgVivo de 2,5 kg y pesaos 1*), Cerdo (Eli) y pollo (Kilg vivo, desollar en verde). El precio (incluido recorte/peón), Limón variedad Fino

(1) = número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.



PATROCINAN

¿NO TIENES UN KIOSCO A MANO?

SUSCRÍBETE

(LLÁMALE CROWFUNDING, SI TE VA MÁS)

Y si quieres que se acuerden de tí, no seas preto y regálala

Te lo agradecerán doce veces

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

Por dos años. 55 euros

Deseo suscribirme al bimestral GASTRO ARAGÓN, con renovación automática hasta nuevo aviso.

Empresa _____ NIF o CIF _____
 Nombre Apellidos _____
 Dirección _____
 Código Postal _____ Población _____
 Teléfono _____ Correo electrónico _____

- Transferencia bancaria
 - Domiciliación Bancaria.
- Cargo en mi cuenta corriente: ES _____
 Fecha _____ de _____ de 2025

Firma del titular

Puede elegir cualquiera de los siguientes métodos de suscripción:

- Llamando al teléfono: 682 830 711
- Por correo electrónico: gestion@adico.es
- Por correo postal a: ADICO. Albareda, 7, 1º, 2ª. 50004 Zaragoza

ARRIEL DOMÍNGUEZ

«TRABAJAR CON COMIDA, AUNQUE EXIGENTE ES MUY AGRADABLE»

Arriel Domínguez es el relevo generacional de un quesería familiar ubicada en Villanúa, que elabora y vende de forma directa quesos de leche cruda.

Con su bunker, azul, lograron en 2023 el primer premio en el Concurso de Quesos Azules que organiza la Cofradía del Queso de Cantabria.

¿Cómo llega a ser quesero?

Por un camino accidental pero que ahora me parece casi inevitable. En casa la comida, la artesanía alimentaria y el trabajo manual son verdadera religión. Soy aragonés nacido en Valencia; mi familia deshizo el éxodo rural y mi padre y mi madre trataron criarme a mi y mis dos hermanos en lo que quedaba de la cultura rural de nuestros ancestros. No me compraron vídeconsola, no me llevaron a Disneyland, pero con tres años vi *chumarrar* tocinos con helechos en Cameros. Me crié con leche de las cabras de casa, con carne de los dos tocinos que matábamos todos años, con verduras del huerto del yayo Miguel. Aprendí a esbrinar azafrán en casa de los vecinos en Berruoco. Con diez años sabía *aviar* conejos. No solo hacíamos embutidos, también conservas de pimientos, de setas, de bonito... Cuando acabé de estudiar y empecé a ayudar a mis padres a poner en marcha su quesería estaba convencido de que en realidad sería algo temporal. Pero cuando me quise dar cuenta estaba haciendo algo que no podía no apasionarme.

No tiene ganado. ¿Por qué?

Por el momento tengo ovejas y aunque me den justo para un café con leche no llevo idea de clausurar la explotación. Cuando empezamos, hace ahora 18 añitos, partimos de un rebaño propio de ovejas, pero hace ya siete años que lo dejamos aparcado. Somos foranos en el Valle del Aragón y enfrentamos muchas dificultades para montar una buena explotación desde cero; sin base territorial, difícil. Los problemas se nos amontonaban y al final optamos por trabajar solo comprando la leche. Estábamos lejos de tener una ganadería rentable y centrándonos en la elaboración conseguimos sacar adelante el negocio. Pero en todo momento conservamos algunos animales y en breve espero volver a ofrecer alguna línea de producto de leche propia. Mi familia paterna eran ganaderos y, si tengo oportunidad, quizá me meta algún día de nuevo en serio con la ganadería.

¿Qué considera clave en su trabajo?

El respeto a la materia prima y a los clientes. Hacemos comida, eso lo tenemos siempre presente. Trabajamos con leche cruda, que es el camino más fácil para

alcanzar sabores complejos, auténticos. Con rebaño o sin rebaño en quesería se trabaja siempre con una ganadería microscópica, con bacterias lácticas, y también con hongos y levaduras. Más allá del tópico eso tiene algo de mágico, porque una parte central de nuestro trabajo es invisible. Eso obliga a la duda, a probar, a estudiar y respetar el ritmo de los diferentes seres vivos que son los verdaderos protagonistas del proceso.

¿Cuál es la clave para vivir del queso?

Cada cual tendrá la suya. Nosotros tenemos un negocio que, aun estando medio escondido, resulta bien ubicado y ofrecemos un producto que invita a volver a comprar. Una parte de nuestra clientela es turista y al cabo de los años, cuando tienen ocasión, vuelven buscando ese sabor que dejó huella.

¿Cómo comercializan?

Dos terceras parte en casa y casi todo el resto en buenas tiendas de pueblo desde Ansó hasta Benasque. Algo se vende también en Zaragoza y comercio especializado fuera de Aragón, pero, desde luego, de eso no viviría.

¿Funciona la venta directa?

Nos funciona, aunque hoy por hoy tenemos horarios hasta demasiado amplios. Básicamente vende el queso mi madre Angelines, con refuerzo de un empleado. Cuando se jubile la jefa harán falta dos personas para cubrir su puesto.

¿Cómo ve el futuro de los pequeños productores?

Aunque creo que estamos condenados a ocupar un lugar marginal dentro del mercado, más que secundario, desde el punto de vista de la cultura, la identidad y el sabor vamos a estar siempre en primera línea y tenemos el futuro más que asegurado. Además ya empezamos a superar el complejo de inferioridad de estar recién industrializados y la legislación tímidamente empieza a hacer algunas adaptaciones a las pequeñas producciones. Ha costado y costará. Pero creo que en el futuro próximo va a ser cada vez más fácil empezar de nuevas en el sector. Además, no creo que la automatización y la robotización acaben con la artesanía, más bien de algún modo revitalizará aquellos trabajos que necesitan de la mano y el buen hacer de las personas.

Usted que los ha ganado, ¿sirven para algo los premios?

La verdad es que sí, hacen una promoción imposible de alcanzar con otros medios. Aunque a veces resulta ridícula la grandilocuencia de los galardones, esos títulos de mejor queso de aquí o de allá, del mundo mundial que dice mi niña de tres años. Las medallitas son muy útiles. Ayudan a pagar las nóminas de un pequeño negocio. Y dan a la prensa una excusa perfecta para llenar los noticiarios de producto local.

¿Qué queso nos recomienda?

Buf. Esta pregunta sí que es difícil. Podría recomendar cinco o seis quesos aragoneses bien ricos. Siempre tengo varios quesos aragoneses en la nevera. Recomendaría uno de cuajada láctica de leche de oveja de Siricueta, una nueva quesería que va a dar mucho que hablar; con rebaño propio en Sobrarbe, en Morillo de Sampietro. Y también el queso de Benabarre, leche de cabra excepcional, pasteurizado y madurado con corteza natural. Benabarre además puede ser un caso exitoso de relevo en una quesería aragonesa, motivo de celebración, para comerlo y brindar por el futuro del queso de Aragón.

Qué es lo que más le gusta de su trabajo.

Que haciendo diferentes recetas el trabajo resulta muy variado. Trabajar con comida, aunque sea muy exigente, es muy agradable. Y hacer venta directa te permite diariamente recibir comentarios y valoraciones de tus clientes.

¿Y lo que menos?

Lo que no me gusta es que tiene que haber alguien siempre pendiente de la evolución de los quesos y que ese alguien suelo ser yo.

¿Tiene garantizada su continuidad?

Mientras nos queden ganas de trabajar y haya bolsillos que sobrevivan a la inflación tendremos buen queso en el mostrador de O Xortical.

Arriel Domínguez posa delante de su quesería con su premiado Bunker.

TRIUNFA LA PROVINCIA

GRATAL, EL BURGOLÉS Y SELLA, PREMIOS HORECA

La provincia de Zaragoza fue sin duda la gran ganadora de la XXVI edición del **Certamen de Restaurantes de Zaragoza – Premios Horeca**, ya que los tres premios mayores y alguno más fueron a parar a localidades más allá de la capital. En Ejea de los Caballeros se ubica desde hace diez años el restaurante **Gratal**, de **David Fernández Piracés**, que ganó el premio al mejor menú de 60 euros; el de 40 euros se fue para El Burgo de Ebro, al restaurante **El Burgolés**. Y la tapa que representará a **Horeca Restaurantes Zaragoza** –organizadora del certamen– en el **Campeonato Oficial de Hostelería de España – Tapas y Pinchos** de 2026 es la de **Hábitat Sella**, en Villanueva de Gállego.

También el premio al mejor menú de hasta 16 euros, se alejó del Ebro y fue a Villamayor de Gállego, al **Gastrobar Espliego**, pero el de la franja de 16-22 euros se quedó en la capital, en **El Principale**. Pero hay más, mejor restaurante de hotel, **El Patio de Goya** en La Almunia de Doña Godina y **El Caserío** de Biel se llevó el premio a la Gastronomía sostenible.

MÁS PREMIOS. **Amontillado Wine Bar** ganó el premio al mejor servicio de vinos y maridajes, mientras que **Aragonia Palafox** logró el de mejor servicio de sala, además del **Aragón Alimentos nobles** por el uso de ingredientes aragoneses. El mejor plato del certamen, Royal de ahumados, licuado de encurtidos y verduritas, fue para el restaurante **Quema**. Finalmente, **El Candelas** y **El Disfrutón** recibieron una mención especial a la *importancia de la sonrisa*.

El recientemente creado premio Estrella gastronómica José Luis Yzuel recayó en **Encarna Estremera**, jefa de servicio de Turismo de la dirección general de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón, por «su trabajo, dedicación y apoyo, que han sido y son claves para el crecimiento de la hostelería».

EN RECUERDO DE JOSÉ LUIS YZUEL. Fue el gran protagonista de la noche, que llenó la sala Galve del auditorio con más de 400 personas. Con el telón de fondo de unas emotivas imágenes, **Ariadna Redondo**, acompañada por **Javier García** y **Miguel Jiménez**, cantó una versión flamenca de *A mi manera* –«viví la inmensidad, sin conocer jamás fronteras. Jugué sin descansar. Y a mi manera»– evocando a Yzuel.

Ningún interviniente dejó de recordarlo. La alcaldesa de Zaragoza, **Natalia Chueca**, prometió una calle con su nombre, el presidente **Jorge Azcón** aseguró que el futuro centro de excelencia de hostelería recibirá la denominación de José Luis Yzuel. **Horeca Restaurantes Zaragoza** ha decidido entregar cada año el galardón Estrella gastronómica José Luis Yzuel, además de nombrarlo Presidente de honor y entregarle a título póstumo su insignia de oro, acto para el que subieron al escenario representantes de las asociaciones profesionales aragonesas y nacionales –no faltó el relevo de Yzuel al frente de **Hostelería de España, José Luis Álvarez Almeida**–, acompañando con sus aplausos a la viuda del hostelero, **Ana Lumbierres**.

«Esta edición ha sido una de las más emocionantes que recordamos, ya que hemos reconocido la excelencia gastronómica, sí, pero también la trayectoria humana de alguien que fue mentor, referente y faro para el sector y compañero y amigo», afirmó **José María Lasheras**, presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, mientras que **Fernando Martín**, presidente de **Horeca Zaragoza**, lo calificaba: «Era la hostelería, único, irreplicable, amaba la profesión y a los profesionales del sector», apelando a su «rasmia para hacer cosas grandes», su «fuerte personalidad» y «liderazgo».



Cristina Martínez Almozara



Almozara



Ayto. de Zaragoza

En el sentido de las agujas del reloj. Premiados, organización y autoridades. Lomo de merluza con su kokotxa en salsa verde, de El Burgolés. Azcón entregó el premio a David Fernández Piracés. Las asociaciones de hosteleros rinde homenaje a Yzuel. Natalia Chueca abraza a la viuda, Ana Lumbierres. Mis tres cerditos, plato del menú ganador de Gratal.



Cristina Martínez Almozara



Cristina Martínez Almozara



Gabi Orte Chilandrón



El salón acogió a unos 500 invitados, el aforo permitido. Arriba a la derecha, Rincón, Peñín y Cuéllar tras la inauguración.

SALÓN PEÑÍN DE LOS VINOS DE ARAGÓN

50 BODEGAS PARTICIPARON EN EL EVENTO, QUE CONTINUARÁ

Llegó el comandante **Peñín** y mandó formar. Las bodegas aragonesas respondieron a la iniciativa de la Dirección General de Innovación y Promoción Alimentaria, con **Amparo Cuéllar** al frente, materializada en este **I Salón Peñín de Vinos de Aragón** organizado por la veterana guía de vinos.

Cincuenta bodegas aragonesas, de las denominaciones de origen protegidas **Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano, Urbezo y Cava**, las indicaciones geográficas **Bajo Aragón, Ribera del Gállego – Cinco Villas y Valle del Cinca**, y los **Vinos de Pago Aylés**, estuvieron presentes en la Sala Goya II del **Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación**, lo que muestra el interés de las empresas vitícolas por encontrarse con los profesionales y prescriptores del sector.

Una cita necesaria que debería ampliarse en futuras ediciones para dar cabida también a los aficionados al vino aragonés.

Durante la inauguración, José Peñín destacó que «Aragón es un territorio que representa la esencia de los vinos de España», con una mezcla de suelos, altitudes, condiciones climáticas e historia. Una región que, en los últimos años, «ha dado un importante cambio cualitativo, desde aquellos años setenta cuando era el vino que se bebía en las tabernas, situando a Aragón en la élite del vino español junto a las zonas más famosas». Y recordó que el vino son «personas, no territorios», siendo España el país europeo que «más proyectos vinícolas tiene más allá de las denominaciones de origen».

EN OCTUBRE, A MADRID. El consejero de Agricultura **Javier Rincón** anunció que el evento tendrá su réplica en el mes de octubre en Madrid, en una iniciativa que ya cuenta con el interés de al menos 38 de las 50 bodegas participantes. Y recordó las acciones de promoción de los vinos aragoneses que se van a realizar a lo largo de este año, que arrancaron a finales del mes de enero en **Madrid Fusión** con la cata **Aragón: tierra de Garnachas** y la presencia a través de **Aragón Alimentos**, en la **Barcelona Wine Week**, en febrero, en el **Salón Gourmets** en abril y en la **Feria Nacional del Vino, FENAVIN**, en mayo o el apoyo a **Zaragoza capital mundial de la Garnacha** y a **Cariñena, ciudad europea del vino 2025**.

Hizo alusión a la «importante labor de prescripción de los hosteleros» a la hora de recomendar un vino a sus clientes, por lo que «estamos poniendo el foco en acciones de promoción del vino para estos profesionales, como son este Salón, o la formación que organizaremos en el mes de mayo junto con la **Unión Española de Catadores** para que los profesionales de la hostelería puedan ampliar sus conocimientos en torno a los vinos que producimos en Aragón».

LOS MEJORES TERNASCOS ASADOS

PALOMEQUE, NO TRADICIONAL, Y LA CAZUELA, TRADICIONAL

El restaurante **Palomeque** –Palomeque, 12. 50004 Zaragoza. 976 214 082– ha preparado el mejor ternasco asado no tradicional 2025 –Ternasco de Aragón asado con puré de tubérculos y verduritas de la ribera–, con lo que se convierte en el único establecimiento que lo ha ganado en las dos categorías, ya que en tradicional lo fue en la primera edición, en 2022.

Por su parte, el **Asador La Cazuela** –Daroca, 5. 50017 Zaragoza. 976 532 653– en Las Delicias, con su clásica Paletilla asada de Ternasco de Aragón IGP con patatas panadera, ha ganado en la categoría tradicional. Un establecimiento con horno de leña y 35 años de trayectoria, regentado por **Carlos Agustín** y **María Pilar Bes**, que ofrece por encargo un popular asado de cuellos y bajos.

Durante la gala de entrega, celebrada en el **teatro de las Esquinas** se conocieron también los mejores de cada provincia, que son en Huesca, la Paletilla de Ternasco de Aragón asada a baja temperatura con patatas al romero del restaurante **La Estiva**, en el **Hotel Villa Virginia** de Sabiñánigo; y, como tradicional, el de **Casa Tous – Dos vueltas al plato**, de Linsoles, en Benasque.

En la provincia de Teruel, **La Fondica**, en La Puebla de Valverde, ha sido reconocido como el mejor asado no tradicional por su Terrina de Ternasco de Aragón asado con toffee de setas y zanahorias glaseadas sobre millojas de manzana, mientras que el tradicional se ha quedado en la capital, Costillar de Ternasco asado del restaurante de la **Hípica Valdelobos**.

Finalmente, en la provincia de Zaragoza, el no tradicional lo ha ganado el restaurante **El Chalet**, con su Ternasco de Aragón asado a baja temperatura con patata rota y chilindrón, y el clásico se va hasta Cariñena, al restaurante **La Rebotica**.



Foto de familia de los premiados. Los mejores asados, el tradicional de La Cazuela y el de Palomeque.

Participaron durante el pasado mes de marzo un total de 93 establecimientos, de los que 45 han sido reconocidos con una mención a la excelencia, seis de ellos en los dos apartados: los ya citados Palomeque, La Fondica, La Estiva y Casa Tous, a los que se suman **Trasiego**, en Barbastro, y **El Foro**, en Zaragoza.

GOURMET
Rodi
SAL DE VINO
GARNACHAS CENTENARIAS
DEL CAMPO DE BORJA



*Ideal para condimentar y cocinar:
Carnes rojas, foie, salteados de setas,
verduras plancha, tempuras, carpaccios,
mousse de chocolate*

976 862 039

CTRA. PEDROLA · TABUENCA 7 (CTRA. LA ALMUNIA · MAGALLÓN)
FUENDEJALÓN, ZARAGOZA

WWW.RESTAURANTERODI.COM/SAL-DE-GARNACHA

REYNOL OSORIO Y MÓNICA BENÍTEZ

GANADORES DEL XXII CERTAMEN DE COCINA LORENZO ACÍN

Reynol Osorio, del restaurante **El Portal de Albarracín**, y **Mónica Alejandra Benítez**, del restaurante **El Roto**, ganaron la final del **XXII Certamen de Cocina de Aragón Lorenzo Acín**, celebrada en la Escuela de Hostelería **TOPI**. En 2026 representarán a Aragón en el **Certamen Nacional de Cocina** que organiza **FACYRE**. Como el resto de finalistas, debían cocinar un plato que tuviera como ingredientes principales esturión de Pirineya y boliches ecológicos Cielos de Ascara, de Gardeniers, y otra elaboración a partir de una cesta sorpresa de alimentos de Aragón que contenía cabeza de Ternasco de Aragón IGP, arroz Brazal y verduras de la huerta aragonesa.

Jorge Muñoz y **Jorge Landa**, del restaurante **La Era de los Nogales** –Baja, 2. Sardas. 693 019 479– consiguieron el segundo premio y **Raquel Hernández**, cocinera independiente, y **Aarón Melero**, de **Gente Rara** de Zaragoza, lograron el tercero.

Por su parte, **Sandra Ibáñez** y **Víctor Goñi**, de **Toque de canela** y **La Zarola** respectivamente estarán el nacional de repostería, tras alzarse con el primer premio, en el **IV Certamen de Aragón de Cocina Dulce**.

Los finalistas del concurso dulce debían elaborar un postre con **Aceite del Bajo Aragón DOP** y queso de oveja curado **Sierra de Albarracín**. **Oswaldo Andrés Sejas**, de La Era de Los Nogales, segundo, y **Orlando Rojas**, del restaurante **Lillas Pastia**, de Huesca, tercero, completaron el palmarés.

LOS RECONOCIMIENTOS. Durante la gala anual de la **Asociación de Cocineros de Aragón, ACA**, se entregaron diferentes reconocimientos. El más emotivo, *a toda una vida dedicada a la cocina*, fue para el cocinero oscense **Antonio Arazo**, que lo recibió de manos de **José Luis Romeo**, de **Embutidos Melsa**, y a **Beatriz Allué**, del oscense restaurante **Origen**.

La labor profesional de este año distinguió a **Sergio Sainz**, del restaurante **Lavedan** de Tramacastilla de Tena; **David Lorente**, del zaragozano restaurante **Nola Gras**; e **Ignacio** y **Miguel Alcalá**, de la **Fonda Alcalá**, en Calaceite. Doblete para **Aarón Melero**, estudiante de la **Escuela de Hostelería San Lorenzo** de Huesca, que recibió el premio al Cocinero joven más destacado. **Miguel Ruiz Takoyaki** fue reconocido por su difusión digital en redes sociales y la periodista turolesna **Lourdes Zuriaga** por la información gastronómica.

CENA DE HERMANAMIENTO. El restaurante **Gayarre** fue el encargado de ofrecer la cena, en la que se pudieron disfrutar pequeños bocados como Croquetas de borraja ecológica Gardeniers con torreznos, Penca de acelga **Frutas Javier Mené** rellena de hígado de cordero o Gyozas de rabo de toro de **pasta Libertina**, además de Ramen de trucha Pirineya, Esturión Pirineya con lenteja caviar y arroz Brazal y Cabeza asada de cordero y Ternasco de Aragón IGP.

El presidente de la ACA, **Javier Robles**, tras un recuerdo a **José Luis Yzuel**, recientemente fallecido, quiso agradecer el apoyo de



Arriba, Osorio y Benítez en plena faena; e Ibáñez y Goli, con su postre. Debajo, los finalistas con el presidente de la ACA.



los patrocinadores –Turismo de Aragón, Aragón Alimentos, Arroz Brazal, Araven, Caja Rural de Teruel y Pastores– y los colaboradores: Jamón de Teruel, **Ternasco de Aragón**, Aceite del Bajo Aragón, **Frutas y verduras Javier Mené**, **Pastas Libertina**, Star Gourmet, Carmencita, Costco, Pirineya, Cárnicas Gallego, Gardeniers, Bodegas Aragonesas y Quesos de Albarracín.

Lara Cañas Almozara

Cristina Martínez Almozara



Gabi Orte Chindrón

A la izquierda, Amélie Bel Berbell y Manú Giménez, de Bodegas Carlos Valero. Los responsables de la cata, junto a Marcos Vaquer, del restaurante Rústico.

EL CHAMPAGNE MÁS INNOVADOR

LAURENT-PERRIER PRESENTA SU GAMA EN ZARAGOZA

De la mano de su distribuidor, **Bodegas Carlos Valero**, se presentó por primera vez en Zaragoza parte de la gama del champagne **Laurent-Perrier**. Su embajadora de marca, **Amélie Bel Berbel**, dirigió una cata degustación de cinco de los nueve champagnes que elabora esta casa, surgida en 1812 en Tours-sur-Marne, en el corazón de la Champagne. Es una de las pocas grandes *maisons* que se mantiene en manos familiares, desde que la adquiriera en 1939 **Marie-Louise de Nonancourt**, siendo su hijo **Bernard**, director general desde 1948 y apasionado innovador, quien le confirió su personal estilo, dominado por la frescura. Sus hijas, **Alexandra Pereyre** y **Stéphanie Meneux de Nonancourt**, y su nieta **Lucie Pereyre** mantienen la tradición familiar.

La degustación comenzó con el **Blanc de Blancs brut nature**, un champagne 100% chardonnay pionero ya en 1981 en la no adición de azúcar –es decir, sin *dossage*–, lo que llevó precisamente a la **AOP Champagne** a crear la categoría *brut nature*. Tras ocho años de evolución se presenta recto y vertical, ideal para la gastronomía, con interesantes notas de limón.

Como novedad se probó por primera vez en Zaragoza el **Heritage**, que apenas lleva seis meses comercializándose en España. Ofrece un complejo ensamblaje de varias añadas de los mejores *crus*, con las variedades chardonnay y pinot noir procedentes de vinos de reserva seleccionados por su frescura; elegante y con su punto óptimo de madurez, tras 4-5 años de envejecimiento.

De la excelente añada de hace diez años nació el **Millésimé 2015** –el anterior es de 2012–, que viene en la botella conocida familiarmente como *la gordita*. Característico del estilo de la

casa, lleva chardonnay y pinot noir a partes iguales, ocho años en bodega, aparece largo y equilibrado.

Declarado mejor vino del mundo por **James Suckling** entre los 39 000 que cató en 2023, el **Grand Siècle Iteracion nº 26** es, como toda la serie, una combinación de tres añadas –las 2007, 2008 y 2012 en este caso–, de las que dos últimas se repetirán en la siguiente *Iteracion*, incluyendo siempre un *millésimé*. Un champagne que rinde homenaje a Luis XIV, de chardonnay en su mayoría complementado por pinot noir, envejecido diez años sobre lías, más algún otro en botella. Quizá el champagne más gastronómico de la casa.

La sesión concluyó con la que probablemente sea la referencia más conocida de Laurent-Perrier, el **Cuvée Rosé**, que fue en 1968 el primer champagne rosado elaborado por maceración, categoría que no se reconoce por la AOP hasta 1981. Esta delicada maceración, de menos de 72 horas, logra extraer la expresión más sutil de la pinot noir. Aquí no importa el color; sino sus aromas, sutiles y profundos. «Es la estrella de la casa», concluyó Amélie, un champagne muy fácil de beber.

Michel Fauconnet es el tercer maestro bodeguero de Laurent-Perrier desde 1950. De él depende seleccionar el mejor mosto de la prensa; elegir los vinos tranquilos que entrarán a formar parte de la composición final a partir de los 319 pueblos de la Champagne, incluidos 17 *grands crus* y 42 *premiers crus*; lograr el equilibrio perfecto entre la añada base y los vinos de reserva; y envejecer las *cuvées* durante largos periodos para que estén perfectamente listas para disfrutarlas en cuanto salgan al mercado.

NUEVO VINO DE EJEANAS

UN GARNACHA ROBLE, TAMBIÉN DE VENDIMIA NOCTURNA

UN garnacha roble 2023 es el nuevo vino de Bodegas Ejeanas que llega dos décadas después de su primera elaboración, y nace con premio, ya que ha obtenido una medalla de oro en el concurso VinEspaña, organizado por los enólogos españoles el pasado mes de febrero en Zaragoza.

Forma parte de la gama más emblemática de la bodega, UN uva nocturna, ya que la vendimia se realiza por la noche, cuando la temperatura del grano ha descendido lentamente y la uva está fresca. «La llevamos haciendo desde nuestros inicios, con muchas de nuestras variedades, para preservar mejor los aromas y sabores de nuestras uvas. Así evitamos los contrastes de temperatura, de forma que se conservan al máximo los aromas y las características organolépticas de la fruta hasta su entrada en bodega», han revelado las responsables de Bodegas Ejeanas, Carmen Tenías y Pilar Morón. El vino llega con nueva imagen, diseñada por el estudio zaragozano Versus, un cambio muy radical donde se hace referencia a la luna, por la vendimia nocturna, y cobra especial protagonismo la palabra U y la variedad. Todo ello, desvela la frescura de este vino, mucho mayor y más destacada que en la línea anterior, con un ligero toque de barrica. Procedente de Ejea de los Caballeros, ha sido elaborado por el enólogo Pepe Gracia, que explicó que el vino se hace desde el viñedo



Gabi Orte Chilandrón

Carmen Tenías, Pepe Gracia y Pilar Morón, con su nuevo vino.

—situado a 400 metros de altitud—, donde buscan una gran concentración de precursores aromáticos en la uva. Tras la maceración en frío, que preserva la fruta, el vino reposó cuatro meses en barrica de roble francés y ocho en madera. «Hay que dejar que este vino respire en la copa», sugirió Gracia, que dijo que alcanzará su mejor momento a partir de noviembre. No obstante, es un vino que «durará hasta cinco años, aunque no tan macizo como está ahora». Se han producido 4000 botellas, en línea con la filosofía de la casa de tiradas cortas y muy cuidadas, pero la continuidad ya está garantizada para el año próximo.



Cristina Martínez Almozara

José Ignacio Gracia dirigió la cata en el palacio de Sástago.

LAS CUATRO ESTACIONES

LA DOP CAMPO DE BORJA PRESENTÓ SU CICLO DE CATA

El nuevo ciclo de catas Las Cuatro Estaciones, que organiza la DOP Campo de Borja en el monasterio de Veruela, se presentó en el palacio de Sástago con una singular cata de garnachas del mundo, como no podía ser menos. Esta edición se centra en países elaboradores de vino de garnacha. La primera, realizada el pasado mes de marzo, se focalizó en Italia, mientras que la de verano, prevista para junio, lo hará en California. Australia y Francia cerrarán el ciclo en el segundo semestre del año. Todas ellas vienen precedidas de una visita temática al monasterio —a cargo de Pilar Velilla y Noelia del Río, de Girola servicios turísticos—, maridadas con la música del grupo Acordes y Desacuerdos y seguidas de un almuerzo o cena servida por El Cachirulo.

Eduardo Ibáñez, presidente de la denominación, expresó su «profundo agradecimiento a la DPZ, por su apoyo incondicional, no solo a este ciclo, sino también a nuestro Museo del Vino, que cumple 30 años y ha recibido a más de un millón de visitantes», añadiendo que «me gustaría que nuestros mayores pudieran ver en lo que se han convertido las garnachas del Campo de Borja hoy, con vinos referentes en todo el mundo».

El secretario del Consejo regulador, José Ignacio Gracias dirigió la cata con algunos de los vinos que irán a Veruela. El italiano Senes, Cannonau di Sardegna, de la Bodega Argiola; Wente Small Lot, de Livermore Valley, procedente de California; un Yalumba Barossa, Bush Vine Grenache 2020, de Australia; y el francés Château de Beaucastel 2022, de una de las bodegas de la AOP Châteauneuf-du-Pape.

TERNASCO DE ARAGÓN LA CARNE ROSA



EL SABOR DE ARAGÓN

ES MUCHO
LO QUE
NOS UNE

LA FIESTA RINDIÓ HOMENAJE A SU IMPULSORA TREINTA AÑOS DE CRESPILLOS

El idilio de **Elita Davias** con los crespillos ya dura treinta años desde que el 20 de marzo de 1994 se le ocurriera la iniciativa de organizar la primera fiesta, avalada por la asociación cultural **Tradiciones del Somontano**. A partir de entonces, la sombra del crespillo se hizo alargada con aumento de hornillos, cocineros, cocineras, público y producción hasta 251 000 en tres décadas. Este año hubo crespillos bajo la lluvia con música de **Los Gaiteros del Somontano** fieles a la tradición.

A los 10 000 crespillos, elaborados en doce hornillos, se añadió el de Estadilla, que fue localidad invitada. La lluvia no retrajo al público, dispuesto a degustar el postre tradicional de localidades altoaragonesas donde se conserva el rito de la preñez de las oliveras.

En esta XXX edición Elita Davias fue nombrada Crespillera de Honor 2025 como «referente cultural por la labor para recuperar las tradiciones y costumbres del Somontano». En la respuesta leída por su sobrina se reflejaron los sentimientos personales con antelación a la entrega del delantal honorífico y el trofeo acreditativo. **Laura Carruesco** y **Eva María Ardanuy** cantaron a dúo la jota con letra de **José Luis López Membrilla**, donde se glosan las virtudes de Elita. **María Jesús Sampietro**, portavoz de Tradiciones, fue expresiva, «tocaba este reconocimiento; ni la lluvia nos ha parado ¡a comer crespillos!»

En el hornillo de **Dorita Mur** hubo crespillos gigantes de 30 centímetros uno por año y la cocinera más joven fue **Lucía Pérez Salamero**, cuarta generación familiar.

Desde Barbastro. **ÁNGEL HUGUET.**

Ángel Huguet



Entrega del reconocimiento a Elita Davias, impulsora de la fiesta. Crespillo gigante de más de un palmo.



Cortesía Cofradía de la Borraja

EL QUESO IDIAZÁBAL, CON LA COFRADÍA DE LA BORRAJA

De la mano de la **Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón**, tres cofrades de la del **queso Idiazábal de Ordizia** acercaron esta exquisitez a Zaragoza, con una cata degustación, acompañada de crespillos y vino de la **DOP Campo de Borja**.

Mientras elaboraban un queso –que no se pudo probar, ya que necesita tres meses de curación, al partir de leche cruda de oveja latxa– explicaron las características de esta DOP, a la par que se analizaban las diferencias entre dos quesos de tres y doce meses y un ahumado de otros tres. La corteza, la forma –cilíndrica, con al menos diez centímetros de altura–, el color, los ojos –alguno debe haber– y la textura, así como el sabor, son los aspectos que determinan la calidad de este queso, siempre con dos meses de curación como mínimo. Que también puede venir ahumado, por combustión de madera natural sin tratar.

Por otra parte, y como ya es tradición, la Cofradía participó en la zaragozano **Día del libro**, donde de la mano de la **librería Cálamo**, se distribuyeron matas de borraja entre los compradores.



Los miembros de la cofradía vasca elaboraron un queso y dirigieron la degustación. La Cofradía, el Día del libro, en el paseo Independencia.



Cabi Orte Chilandrón

El stand de Aragón creció en participantes, con espacio para la cocina, donde se elaboraron estos hígados. Los presidentes de DOP e IGP, con Amparo Cuéllar.

ACTIVIDAD EN EL SALÓN GOURMETS

ALIMENTOS DE ARAGÓN AMPLIÓ SU PRESENCIA EN LA FERIA

Aragón Alimentos Nobles acogió en su stand del **Salón Gourmets** a 24 empresas agroalimentarias aragonesas, catorce más que en la pasada edición. «Este año hemos hecho una apuesta muy importante tanto por la superficie del stand, en torno a 300 metros cuadrados, como por la presencia de empresas del sector agroalimentario», indicó **Amparo Cuéllar**, directora general de Promoción e Innovación Alimentaria del Gobierno de Aragón. «Queremos potenciar la relevancia del sector agroalimentario a nivel tanto nacional como internacional para una región como Aragón, que es un referente mundial en alimentos de calidad», valoró. Una edición que acogió a 2097 expositores, con 55 000 productos, que logró atraer a 117 969 visitantes, con unas previsiones de negocio de 250 millones de euros, según la organización.

NOVEDADES. La **IGP Ternasco de Aragón** aprovechó la feria para presentar sus nuevos productos de casquería, en concreto hígado, riñones y la cabeza y sus diferentes partes, siendo la primera figura de calidad diferenciada de carne fresca de España en conseguirlo. **Javier Robles** elaboró y dio a degustar Hígados de Ternasco de Aragón empanados con alioli y Láminas de riñones de Ternasco de Aragón salteados con setas, como nuevas formas de cocinar estos singulares productos. También se presentó de forma oficial la asociación **Aragón Origen**, creada en Alcañiz en diciembre de 2023, que engloba a todos los consejos reguladores de productos agroalimentarios con DOP e IGP. Por cierto, fue el primer acto que se celebró en el stand **Alimentos de España** tras la inauguración oficial a cargo del ministro **Planas**, que posteriormente visitó el aragonés.

DE PREMIOS. La conserva de borraja **Gardeniers** logró un bronce en los premios del Salón, en la categoría *ecológico*. Casi un clásico, la pizzería zaragozana **22,2 Gradi** volvió a imponerse en el concurso de pizzas, en la categoría *taglio*, su especialidad. **Bogdan Birziche** fue su artífice, ganando el primer premio y el especial **Miel de Galicia**, con una pizza que la llevaba como ingrediente. **Adrián García Burgos**, de **Moonlight Experimental Bar**, ganó el campeonato de **Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar**, por su receta de Merluza con su colágeno, fabada de Lourenzá y grelos. Fueron finalistas en el **Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor** los aragoneses **Félix Artigas** y **Alberto Anadón**, mientras que **Alfiya Garipova** y **Elena Malkova** llegaron a la final del **Campeonato de España de Abridores de Ostras**. Y, como no podía ser menos, hubo un **Reconocimiento In Memoriam** a **José Luis Yzuel**.

SUS PLATOS LLEGAN A NUEVE RESTAURANTES

RECETARIO DEL SOMONTANO

Las propuestas gastronómicas con *esencia a tradición* se enriquecen con el recetario elaborado por nueve restaurantes, cuyas propuestas llegarán al público durante los próximos seis meses. Ha sido posible gracias al **Plan de Sostenibilidad Turística Saborea Guara Somontano** que gestiona la Comarca con fondos **Next Generation** y forma parte del **Plan Nacional de Enogastronomía**.

Las recetas de elaboración propia se presentaron a finales de abril: Requesón con nueces y miel, **Tres Caminos**, El Grado: Caracoles con ajoaceite, **Casa Pardina**, Alquézar; y ya en Barbastro, Royal de conejo y su paletilla guisada con caracoles y ajoaceite de patata, **Hotel San Ramón**, Chiretas a la importancia, **L'Usuella**; Arroz de chireta a horno, La lonja del Vino; Sopas de leche, **La oveja negra**; Caldereta de corderico, **Bodega Sommos**; Salmorreo aragonés con huevo, tortilla en trampa de arroz y adobo de longaniza de Graus, **Trasiego**; Pencas de acelgas y chacinas, **Victoria Gastrobar**. El recetario, que lleva el sello de **Stendhal Estudio**, se completa con un video de imágenes sobre la elaboración de cada plato.

Saúl Pérez, presidente de la comarca lo valoró como «un recetario donde se conjuga la tradición gastronómica con los productos de calidad de la zona, en línea con el aceite de Somontano, espárragos, huevos y tomate rosa de Barbastro, del que podría haber noticias relacionadas con la Indicación Geográfica Típica.

Ismael Ferrer, director gastronómico del Centro de Innovación Gastronómica de Aragón, CIGA, lo consideró «un proyecto novedoso para aunar esfuerzos por una gastronomía sostenible, desde el campo a la mesa, basado en la cocina de producto. En su opinión, «es viable vertebrar el territorio desde la cocina». Los cocineros coincidieron en considerar el «proyecto interesante» una propuesta que se recomendará a los clientes.

Desde Barbastro. **ÁNGEL HUGUET.**



Los cocineros con sus platos. Caracoles de Casa Pardina. Ismael Ferrer habla del recetario.

Ángel Huguet

DESAYUNOS SALUDABLES CON LA DOP ACEITE SIERRA DE MONCAYO



Los escolares diseñaron sus propias etiquetas para las botellas de aceite.

Un total de 434 escolares, tanto del territorio productor –comarcas de Campo de Borja y Tarazona y el Moncayo– como de la capital aragonesa, han participado durante este curso escolar en una actividad en la que los alumnos se acercan a la cultura oleícola de forma amena e interactiva. En cada uno de los coles, las animadoras de **Girola Servicios Turísticos**, apoyadas con un audiovisual adaptado a los más pequeños e interactuando constantemente con unos escolares muy interesados y participativos, explican qué es una denominación de origen, ubican en el mapa la **DOP Sierra del Moncayo** y describen de forma amena, invitando a los pequeños a participar, el proceso que desde el árbol a la botella recorre el aceite de oliva, incidiendo en la importancia que este producto tiene en la dieta mediterránea y en el territorio.

EL TERNASCO DE ARAGÓN CONQUISTA ASTURIAS

LAS VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS CONGREGAN A 25 RESTAURANTES

Las octavas **Jornadas Gastronómicas del Ternasco de Aragón** de Mieres y primeras de Lena se presentaron en el asador restaurante **El Cruce**, Santullano. Del 25 de abril al 4 de mayo, 25 restaurantes de los concejos de Mieres y Lena volvieron a ensalzar en Asturias todo el sabor y la versatilidad del Ternasco de Aragón con diferentes cortes y platos. Ofrecieron cortes y platos clásicos como las chuletillas a la brasa o a la plancha, las paletillas asadas al horno con patatas o diferentes guisos, como la caldereta de **Las Novedades** de Mieres. También se propusieron más innovadoras, como los populares y sabrosos churrasquitos –trozos de falda adobados y asados al horno o fritos– o los tournedós –medallones sin hueso procedentes de la pierna– cocinados a la plancha o a la brasa. Destacó el Ternasco de Aragón asado a la estaca, muy reconocido en Asturias, cocinado junto a las brasas durante cinco horas y servido troceado al centro de la mesa para compartir. Como el que se degustó en El Cruce en la comida de presentación.

Otra propuesta que se puede encontrar en varios de los establecimientos es el denominado **Mi plato de Ternasco de Aragón**, una opción combinada con varios cortes del cordero: chuletillas, churrasquitos, paletilla y tournedós. Recomendado para 2 o 3 personas e ideal para poder probar las características organolépticas de las diferentes piezas.

Esta acción de exaltación del producto aragonés más reconocido ha sido organizada por **Alimentación del Prado** y el CR de la **IGP Ternasco de Aragón**, con la colaboración de los **Concejos de Mieres y Lena**.



Ternasco de Aragón



Presentación de las jornadas y Ternasco de Aragón a la estaca.

VIÑARROZ, JORNADAS DE ARROZ CON VINOS PARTICULAR DE BODEGAS SAN VALERO

Abril acogió la segunda edición de **Viñarroz**, el festival gastronómico organizado por Bodegas San Valero, que ha contado con la participación de más de setenta establecimientos, repartidos por todo Aragón.

Todos ellos ofertaban diferentes propuestas con arroz, aliadas con los vinos jóvenes de la gama **Particular** de **Bodegas San Valero**: Particular Garnacha, Particular Chardonnay, Particular Garnacha Blanca y Particular Garnacha Rosé, además de Particular Garnacha Viñas Centenarias.

Lo detalló **Javier Domeque**, responsable de *Marketing* de la bodega, durante la presentación en el restaurante **Casalizio** de Zaragoza: «Este año reforzamos nuestro compromiso con la gastronomía aragonesa al ampliar el festival a toda la región e incorporar nuevas referencias de nuestros vinos, para que más personas puedan disfrutar de la riqueza enológica y la tradición arrocerca de Aragón». En la misma se pudo disfrutar del Arroz meloso de solomillo de cerdo duroc, del restaurante **Algo Pasa con Mery**; **Chakana** se atrevía con una propuesta exótica, **Arroz andino**; más tradicional **Jaleo Gastro Bar** con una Paella de jarrete aragonés glaseado; y el anfitrión culminó con su ya clásico Arroz al horno con pato, boletus y foie.



Bodegas San Valero

Arroz y vino Particular, una buena combinación.



JOSÉ LUIS YZUEL, EL QUE REPARTIÓ FELICIDAD

Fue su lema durante el largo tiempo que ocupó cargos en el asociacionismo hostelero, «repartimos felicidad». Y **José Luis Yzuel**, fallecido el pasado 10 de marzo a causa de un cáncer, la distribuyó con generosidad, siempre sonriente, tanto a los suyos, como al sector al que dedicó su vida.

Nacido en Sariñena, prácticamente detrás de una barra –para llegar y atender a los clientes se subía a una caja de cervezas– la hostelería fue su vida. Ya en Zaragoza, regentó el bar de Hacienda y el de la Cruz Roja, hasta llegar al **Náutico**, referente de las copas nocturnas a finales del siglo pasado, que convirtió posteriormente en reputado restaurante gastronómico, aunando ajustados menús para excursiones, que poco más tarde daban paso a la carta. Para él diseñamos las jornadas **Mirando al Ebro**, con platos que evocaban todo el trayecto del río. Dejó el Náutico y exploró otros negocios, como **La Tagliatella** y fincas para eventos, pero ya estaba volcado en el asociacionismo y en disfrutar del tiempo libre; por ejemplo, de la pesca, una de sus pasiones.

Sustituyó a **Emilio Lacambra** al frente de **Horeca Restaurantes** impulsando eventos como el **Certamen de Restaurantes**, felizmente en activo, o el ya desaparecido **Aragón con gusto**, entre otros. Llegó a presidir a los hosteleros aragoneses

y desde allí dio el salto a Madrid al ser nombrado presidente de **Hostelería de España**, que modernizó radicalmente.

A pesar de algunas meteduras de pata –fruto de su incontinencia verbal– o a causa de ello, colocó a los profesionales, tan afectados por la pandemia, en el centro de la actualidad mediática. Supo convencer a los políticos y a la sociedad española de la importancia del sector, tanto económica, como social.

Afable y simpático, derrochaba humanidad, como demostró al saber de su enfermedad, que hizo pública a través de las redes, informando puntualmente de su evolución.

Nada mejor, como se hizo en la última de gala de entrega de los **Premios Horeca**, que recordarle con los versos de *My Way*:

*El final se acerca ya
Lo esperaré serenamente
Ya ves, yo he sido así
Te lo diré sinceramente
Viví la inmensidad
Sin conocer jamás fronteras
Jugué sin descansar
Ya a mi manera.*

La gran familia de la hostería y la gastronomía no te olvidará.

J.M.M.U.

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



aragonalimentos.es

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

BEGIRIS & LA BIRRERÍA

DE LA SIDRA A LA CERVEZA, GRAN COCINA EN SANTA ISABEL

Tras más de veinte años de vida, consolidada como sidrería de referencia en Zaragoza, capaz de atraer a Santa Isabel a centenares de zaragozanos, Begiris no ha dejado de crecer, ya que no en espacio –mantiene el comedor de mesas corridas, el jardín y los reservados–, sí en las propuestas culinarias, con menús para todos los gustos, incluido uno vegetariano.

El proyecto de Eva Romanos y David Royo mantiene su querencia por la sidra, disponiendo de una etiqueta propia. Como manda la tradición, se puede degustar esta sidra natural sin límites al grito de ¡txotx!, directamente de las kupelas o barricas. De aquellas iniciales tortillas de bacalao, txuletas de vaca vieja, txuletones y queso Idiazábal con membrillo y nueces, la carta ha crecido notablemente, aunque para simplificar la elección de comensal dispone de bastantes menús, más o menos cerrados. Así el de la sidrería con una docena de platos fuertes para elegir, el Asador, algo más completo, con tres entrantes al centro o el razonable menú del día, por 15,50 euros.

Su amplia carta abarca las clásicas ensaladas, como la de perdiz, alcachofas, alubias de Tolosa, tortillas, y otros platos que van allá de la sidrería gracias a las migas, los caracoles, el canelón de ternera o las crepes de hongos. Atún, pulpo, txipirones y, por supuesto el bacalao, configuran el apartado marino, mientras que las carnes abarcan desde el cerdo al vacuno, pasando por el ternasco, con especial importancia de la brasa y el txuletón.

Todo ello en el distendido ambiente de una sidrería –no falta el vino, sea dicho de paso–, con un servicio diligente, que convierte a Begiris en un restaurante idóneo para celebrar cualquier ocasión, justificando el desplazamiento desde el centro.

A escasos metros se encuentra el último proyecto de la pareja, La Birrería, que es mucho más que un cervecería. Dispone, sí, de un centenar de cervezas, entre botellas y grifos, pero también ofrece sidras y una amplia carta de vinos y espumosos, que para sí quisieran muchos establecimientos. Y lo más interesante, una carta que permite desde una cena informal –gracias a su *Colmado*–, con embutidos cortados manualmente al instante con manivela, a la más convencional, con entrantes y plato fuerte. Buen surtido de ibéricos, italianos de verdad –mortadela, spiatà, coppa, guanciale, trancio–, quesos españoles, franceses e italianos, que conviven con platos sugerentes, desde el picoteo –oreja de gorrín, croquetón de ternasco, caracoles– a los platos *más birreros* –contundentes–, como Codillo asado, Carrillera ibérica al oporto, secreto ibérico confitado o tataki de txuleta. Sin olvidar ensaladas, risottos, lasaña, enormes canelones –longaniza, txangurro–, foccacias y pinsas –similar a la pizza, con otra masa y de forma ovalada–, de 35 y 60 centímetros. Con distintas tartas para culminar el festín. De forma que se hace difícil elegir, ya que todo aparece muy apetitoso, y se impone otra visita. De ahí que el menú, por 29,50 euros, resulte una buena opción para iniciarse, con dos entrantes para elegir –tomate y ventresca, camembert fundido, entre otros–, un segundo y postres, amén de opción de una segunda cerveza.

Auspiciada por su ambiente cercano, de *pueblo*, donde conviven muchos vecinos del barrio y se puede disfrutar del fútbol en la tele. Sin olvidar el magnífico y joven servicio de sala, que guía al cliente entre esta amplia y sugerentes oferta, de ajustado precio. **J.M.M.U.**

Sidrería Begiris. *Inocencio Ruiz Lasala, 52. Santa Isabel, 50016 Zaragoza. 691 660 055. www.sidreria-begiris.com*

Horario, de miércoles a domingo y festivos: de 12 a 18; viernes, sábados y vísperas de festivos: de 20 a 2 horas. Menú sidrería: 33,50 euros. Menú Asador: 34,90 euros. Menú del día: 15,50 euros. Precio medio a la carta: 40 euros. Admite tarjetas y reservas. Dispone de reservados. Comida para llevar. Aparcamiento fácil.

La Birrería. *Avda. Santa Isabel, 131. Santa Isabel, 50016 Zaragoza. 655 985 819. labirreriaogourmet.com. Menú: 29,50 euros. Precio medio: 30 euros. Horario, de lunes a jueves: 17 a 24 horas; Viernes: de 11.30 a 1 horas; sábados: de 11.30 a 2 horas; domingos y festivos: de 11.30 a 24 horas. Admite tarjetas y reservas. Terraza. Comida para llevar. Aparcamiento fácil.*



Gabi Orte Chilindron



David Royo escancia una sidra directamente de la kupela. Debajo, clásica tortilla de bacalao, alegrada con unas piparras. Simpático ambiente en La Birrería, donde, entre otros, se puede disfrutar de tablas de seleccionados embutidos y quesos o una crujiente oreja de cerdo.

INQUIETUD E INNOVACIÓN EN LA MARGEN IZQUIERDA MAZMORRA

Hay restaurantes que, una vez encontrado su camino, juegan a mantenerse en el mismo sin apenas modificar sus propuestas. Otros, en cambio, sin abandonar sus principios están constantemente apostando por la innovación y una continua renovación. Mazmorra pertenece a los segundos. Desde que abrieron en 2018, los hermanos David y Samuel Sariñena buscan una cocina creativa, en un entorno muy agradable, con mesas amplias y bien espaciadas, que recuerda la sala de billares que fue antaño.

Los numerosos galardones en menos de siete años –solete repsol, mejor tapa, mejor croqueta, etc.– y su posicionamiento en diferentes listados, avalan su cocina, que utiliza productos de proximidad, con gran presencia del aragonés, y gusto por los trampantojos, tan queridos por sus clientes. Imprescindible resulta el de tomate, una brandada de bacalao recubierta con gelatina de pimiento, como su premiada Croqueta de borrajas, jamón de Teruel DOP, cebolla dulce de Fuentes y ajo rojo de Arándiga.

La carta es bastante amplia, por lo que resulta astuto recurrir a cualquiera de sus menús, el Viajero –aperitivo, tres entrantes, segundo a elegir y postres al centro–, que crece el fin de semana, el festivo o el Gourmet, degustación en ocho pases. En ellos aparecen, platos tan representativos como Espárrago de Novillas IGP Navarra al *dente* con vinagreta de jamón de Teruel DOP, pepinillo agridulce de Caspe y mahonesa de alcaparras; Arroz meloso de carrilleras de Teruel con miel de romero; Canelones melosos de carrillera con salsa española y huevo a baja temperatura; Lomo de corvina asada con salsa de puerros, crujiente de hortalizas y tomatitos cherry; o Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP con trufa *Tuber melanosporum* de Albarracín y salsa de almendra marcona del Bajo Aragón; o Tiramisú by Mazmorra Canelón de gelatina de café y Amaretto con crema de queso y cacao.

Por si fuera poco, se dedican a la maceración de licores y hasta disponen de varios vermús propios, la gama Celda, idóneos para abrir el apetito, especialmente si se acompaña de una esferificada gilda.

Mazmorra ha logrado en muy poco tiempo el fervor del público zaragozano, que busca esa inquietud e innovación. **J.M.M.U.**



Los hermanos Samuel –con uno de sus licores– y David Sariñena disponen de su propio vermú, Celda. Albóndigas de ternasco de Aragón IGP.

Gabi Orte Chillidró

Restaurante Mazmorra. Valle de Broto, 18. 50015 Zaragoza. 976 048 618. restaurantemazmorra.com. Horario, de miércoles a jueves: de 12 a 17 horas, cocina de 13 a 15.30 horas; viernes y sábados: de 12 a 24, cocina de 13 a 15.30 y de 20.15 a 22.15 horas; domingos: de 12 a 18 horas. Cierra lunes y martes. Precio medio a la carta: 40 euros. Menú Viajero, de miércoles a viernes: 28,90 euros, sábados y domingos, 35,90 euros, sin bebida; Menú Festivo: 40 euros, sin bebida; Menú Gourmet, a mesa completa: 48 euros, sin bebida. Dispone de reservado para 15 personas. Terraza. Comida para llevar. Admite tarjetas. Aparcamiento fácil.



Gabi Orte Chilandrón

El restaurante es muy amplio y luminoso

IL PRINCIPALE MÁS ALLÁ DE ITALIA

Reconocido con el sello de calidad Marchio Ospitalità Italiana, concedido por la Cámara de Comercio e Industria italiana para España «reservado a los restaurantes italianos en el exterior que garanticen los estándares de la hospitalidad italiana», Il Principale va más allá de la convencional pizza y pasta. Que las tiene, por supuesto y en abundancia, pero no determinan su oferta, cada vez más mediterránea. Pasta seca, fresca y rellena, con diferentes salsas, como carbonara –sin nata, por supuesto–, pesto o a la amatriciana; y diferentes pizzas, pinsas y focaccias clásicas. Pero también diferentes ensaladas, carpaccios, queso provolone al horno, risottos –de setas, de bacalao, negro, de carrilleras, de longaniza, etc.– y carnes como escalopines de ternera y codillo del cerdo Suino padano DOP, sin que falte el consagrado Vitello tonnato, ese peculiar mar y montaña piemontés. Buen surtido de postres, como los conocidos Tiramisú, Panna cotta o el menos habitual Cannoli siciliano, amén de helados y el Cafe affogato. Dispone asimismo de un menú del día, de lunes a viernes, con cuatro opciones por pase por 18,90 euros, ganador del concurso de Horeca, en la categoría 16-22 euros, con presencia de productos aragoneses, como la longaniza de Graus, en forma de lasaña. Amplio y luminoso, con un eficaz y rápido servicio de sala, la bodega ofrece también una razonable selección de vinos italianos, incluidos proseccos. Buena cocina mediterránea, con muchos guiños a la bota.

Il Principale. Verónica, 1. 50001 Zaragoza. 976 202 056. ilprincipale.com. Horario: de 13.30 a 16 horas y de 20.30 a 23 horas; viernes y vísperas de festivo: de 13.30 a 16 horas y de 20.30 a 23.30 horas; Menú del día: 18,90 euros. Precio medio a la carta: 30 euros. Admite tarjetas y reservas. Servicio a domicilio. Aparcamiento público cercano, pl. España.



Gabi Orte Chilandrón

El cocinero Rubén Martín y Marcos Vaquer, en el primer espacio de Rústicco.

RÚSTICCO LA BRASA, PROTAGONISTA

Rústicco es el nuevo establecimiento del Grupo Vaquer, que se suma en Zaragoza a la Cafetería Santiago, Tajo Bajo y la Flor de Lis, todos ellos en el entorno de la plaza del Pilar. Para esta nueva apertura apuestan decididamente por la brasa, «buscamos volver a los orígenes y recuperar nuestras recetas más tradicionales en las que el buen producto sea el principal protagonista, minimizando procesos y realzando así su sabor y la calidad de los ingredientes» destaca su jefe de cocina, Rubén Martín.

El restaurante, cálidamente decorado, ofrece dos ambientes diferenciados, la zona abierta a la entrada, sin reserva, a modo de bar, con especial atención a los embutidos ibéricos, y el comedor de carta, que se complementa con un reservado.

Alcachofa con parmentier de patata y crema de jamón, Oreja con mojo de tomate seco de Caspe y lima, Ostra o Bikini de cecina y queso son algunos de sus entrantes a la brasa, que se complementan con propuestas más contundentes como Costillitas y chuletas de Ternasco de Aragón, Lomo bajo black angus o solomillo, con diferentes guarniciones, como el pimiento rojo de cristal.

No faltan los guisos y platos del día, como Lentejas con foie y cebolla asada, Borrajas con patatas y cococha de bacalao pilpil, Canelones de ternera con bechamel trufada o su curiosa Tortilla española con guiso de callos. Evidente presencia de productos aragoneses, como es habitual en el grupo.

Ofrece una completa bodegas con más de 200 referencias de vinos, aragoneses, nacionales e internacionales. **J.M.M.U.**

Rústicco. Santiago, 23. 50003 Zaragoza. 876 653 373. www.grupovaquer.com/restaurante/rusticco/ Horario: de miércoles a lunes: de 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 22 horas. Cierra los martes. Precio medio a la carta: 40 euros. Dispone de reservado para doce personas. Admite tarjetas. Aparcamiento público cercano, plaza del Pilar.

CON ESTO Y UN BIZCOCHO, HASTA MAÑANA A LAS 8

Cuando allá por marzo del 2019, se *atreveron* a proponernos un artículo sobre tapas, sobre bares, sobre ambientes y, sobre todo, simpático, no lo pensamos mucho y nos dimos una ducha rápida. Por aquel mes nacía *Bares qué lugares* y su primer artículo *Salmueras al borde de un ataque de nervios* anunciaba que la cosa no iba de sesudo y concienzudo, sino más bien de comilonos y disfrutones. 173 bares después –publicados– podemos asegurar que no se nos ha escapado ninguna tapa cañí de la ciudad de Zaragoza, a veces Huesca y alguna de Teruel... y que hemos sabido separar el bien del mal.

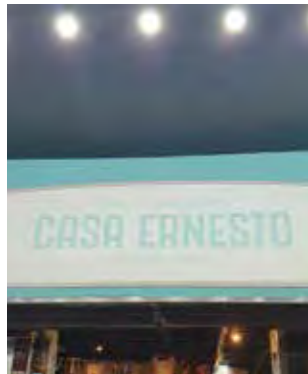
La hostelería a la misma tapa le hace mil versiones y nuestra aventura era ofrecer *la mejor*, en cada artículo. Se sugerían de siete a diez locales con criterio de cocina y presentación. Cuando os decíamos que los huevos no se rellenan igual que las empanadillas no era jolgorio, era por vuestro bien. Estos han sido los que habéis leído y muchos sé que visitados, pero otros muchos se quedaron en puertas de la *gloria*. Los hosteleros nos habéis recibido con simpatía y risas, pero, cuando os contábamos que os íbamos a publicar, había que añadir rápidamente la palabra, gratis, para volver las aguas a su cauce. Al mandaros el artículo en *email* comprobabais la calidad de la revista en la que aparecía vuestro bar y vuestra tapa, dándonos en muchos casos las gracias y en otros un ligero silencio.

Vosotros, como lectores devoradores de *Gastro*, nos habéis animado y ayudado a encontrar esas cositas que buscábamos en ocasiones complicadas. Recuerdo *El silencio de los tigres*, que fue algo angustioso, tapa casi desaparecida. Por el contrario con la salmuera hicimos un *Volumen 2*. No olvidarse de *Por un puñado de albóndigas*; nuestras *Croquetas verdes fritas*, en honor a nuestra borraja más castiza; un desgrase total con *Torreznos a todo ritmo*; el pequeño homenaje a nuestros cortadores de jamón con *Buscando en el jamón de los recuerdos*, ¡úuuuh!; y así hasta 25 títulos más.

Como toda buena piruleta, a base de lametazos, se va acabando y eso le pasa a *Bares Que Lugares*, que ha llegado a su fin tal como la conocemos. Dar las gracias sabe a poco, montar una fiesta no me llega, reencarnarnos podía ser la explicación. Al pasear por la ciudad no solo encontramos bares con pedigrí, también hay tiendas resultonas que merecen un abrazo o dos. Juntar una cosa con la otra dentro de una misma zona nos da el enclave definido sin salir de un barrio, o *PuroBarrio*, o como me gusta a mí ¡*PutoBarrio!* Veremos como acaba la quiniela y si hemos acertado en el sorteo, pero es una forma de *contar* algo más, tocará *HacerBarrio*.

No sé si tenemos los permisos necesarios para andar por la calle pero en breves estaremos dando viajes en bus, «hasta donde la libertad nos lleve»

Como dice Enrique, «así se hacen las cosas en mi familia, así me enseñaron que las hiciera yo... así en esta banda decimos adiós».



**...Y 154
BARES QUE LUGARES
MÁS**



Cortesía Guía Repsol



Rubén Coronas y Cristina Romero, de Casa Rubén, y Eduardo Salanova de Canfranc Express. Los dos nuevos soles aragoneses 2025 están ubicados en el Pirineo.

DOS NUEVOS SOLES

CASA RUBÉN, EN TELLA, Y CANFRANC EXPRESS

Aragón cuenta con dos nuevos **soles Repsol**, con lo que la cifra global asciende a 22, de los que uno, **Cancook**, presume de dos soles. Supone el 2,78% de los concedidos en España, cifra que asciende al 3,69 si consideramos únicamente los restaurantes con un sol; cifras que se encuentran aproximadamente en la media de presencia de Aragón en cualquier sector o actividad, sobre el 3%.

La mayoría de los recomendados son restaurantes cuyo propietario es el propio cocinero, y se encuentran concretados en la provincia de Huesca, con once establecimientos y Zaragoza capital, que presume de ocho. Establecimientos no muy grandes, que miman al cliente.

En la parte triste, desaparece del listado el zaragozano restaurante **Novodabo** –ahora con nueva gestión bajo el nombre de **La Embajada**–, que llegó a ostentar también el doble galardón.



En palabras de la propia guía, **Casa Rubén** «abrió en 1987 como restaurante familiar para atender a quien buscara bocadillos, ensaladas y carne a la brasa en el Pirineo aragonés, pero hoy es el lugar donde **Rubén Coronas** deja rastros de su tierra y sus sueños en guisos de ternera y canelones de esturión».

Por su parte, en **Canfranc Express**, **Eduardo Salanova** desempolva el recetario tradicional de su comunidad con producto autóctono y concesiones a la vecina Francia, como evidencia el esturión de El Grado bañado en gazpachuelo de ostras, que también asimila influencia escandinava, vía gravlax».

RESTAURANTES CON DOS SOLES

«Un sitio que sobresale por desarrollar un concepto en el que la cocina muestra la madurez, el potencial y la ambición para seguir evolucionando. Despunta por su dominio de la técnica y la búsqueda de las mejores materias primas. Con un servicio impecable capaz de que fluya con naturalidad la atención, y una bodega muy meditada. Merece los muchos kilómetros recorridos»

Cancook. Juan II de Aragón, 5. Zaragoza. 976 239 516.

RESTAURANTES CON UN SOL

«Aquel que recomendarías a un amigo y al que ya estás pensando en volver un montón de veces. Es premisa la calidad del producto y la intención de elaborar una cocina honesta y coherente que irá creciendo. Cuenta con un servicio atento y profesional, así como una bodega con inquietudes. Justifica hacer kilómetros o parar a conocerlo en medio de un viaje»

Lillas Pastia. Pl. de Navarra, 4. Huesca. 974 211 691.

Tatau. Azara, s/n. Huesca. 974 042 078.

Callizo. Pl. Mayor, s/n. Aínsa. 974 500 385.

Ansils. General Ferraz, 6. Anciles. 974 551 150.

Trasiego. Avda. de la Merced, 64. Barbastro. 974 312 700.

Canfranc Express. Ctra Huesca, s/n. Canfranc Estación. 974 040 022.

La Venta del Sotón. Ctra A-132, km. 14. Esquedas. 974 270 241.

Vidocq. Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472.

Casa Rubén. Ctra. Bielsa, km. 63. Hospital de Tella. 974 504 055.

La Era de los Nogales. Baja, 2. Sardas. 693 019 479.

Casa Arcas. Carretera A-139, km. 51. Villanova. 974 553 378.

La Fábrica de Solfa. Arrabal del Puente, 16. Beceite. 978 850 756.

La Torre del Visco. Ctra A-1414. Fuentespalda. 978 769 015.

Hospedería El Batán. Ctra. 1512, km. 46. Tramacastilla de Albarracín. 978 706 070.

Absinthium. Coso 11. Hotel Oriente. Zaragoza. 876 707 274.

El Chalet. Santa Teresa de Jesús, 25. Zaragoza. 976 569 104.

Gamberro. Bolonia, 26. Zaragoza. 696 932 781.

Gente Rara. Santiago Lapuente, 10. Zaragoza. 623 002 084.

Goralai. Santa Cruz, 7. Zaragoza. 976 557 203.

La Prensa. José Nebra, 3. Zaragoza. 976 381 637.

La Senda. Hernán Cortés, 15. Zaragoza. 976 258 076.

Siempre a tu servicio



GRUPO
tandemgrupo.com



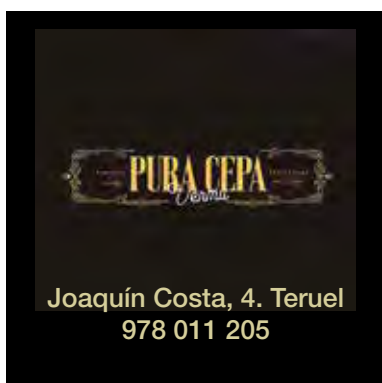
LA ALQUERÍA

Pl. Mayor, 9. Ráfales.
978 856 405

Parrilla Albarracín
+Albarracín



Pl. del Carmen, 1-3. Zaragoza
976 158 100



Joaquín Costa, 4. Teruel
978 011 205



Edificio Jacetania, bajos
Formigal
974 490 472



Agustín Palomeque, 11
50004 Zaragoza
976 214 082
www.restaurantepalomeque.es



bodega@pirineos.com



Bolonia, 26. Zaragoza
696 932 781
www.restaurantegamberro.es



Maestro Mingote, 3. Zaragoza
976 423 025



Hnos. García Mercadal, 5.
50009 Zaragoza.
976 876 793



Avda. Zaragoza, 50. Utebo
976 772 289
www.bocateriacuentame.es



María Auxiliadora, 3. Huesca
974 228 213

Nos gusta comer y beber aquí
Y además apuestan por GASTRO ARAGÓN



Cortesía Cadena Ser



Cortesía Mai Tai



3

1. TOÑO RODRÍGUEZ, AL CINE

Toño Rodríguez, cocinero y propietario de **La Era de los Nogales** –Baja, 2. Sardas. 693 019 479–, protagoniza el documental **La sombra del nogal**, dirigido por **Manuel García Gil** para la productora **Pájaros azules**. Describe la vida de Toño a lo largo del último año, desde su participación en Alemania en las **Olimpiadas de la cocina** a su nombramiento como **Cocinero del año** o la obtención de la **estrella Michelin**. Además recoge el entorno de Sardas y los testimonios de sus allegados, familia, compañeros de trabajo y vecinos. Ha contado con el apoyo del **Ayuntamiento de Sabiñánigo** y la **bodega González Byass**, además de la **Caja Rural, Aragón Alimentos**, la **Diputación de Huesca** y el **Ayuntamiento de Jaca**.

2. CÓCTEL CON PAJARILLA

Para su participación en el **certamen World Class International** de Toronto, la **bartender** aragonesa **Keylling Guevara** ha creado el cóctel **Terroir**, que rinde homenaje a la **pajarilla de Cosuenda**, casi en extinción. Se puede degustar en el **Mai Tai Exótico** –Marceliano Isábal, 3. 50004 Zaragoza. 978 255 263– y consiste en una **tapenade** de tequila y maíz en maceración carbónica, la citada pajarilla de Cosuenda en vino de hielo, con un filtrado de almíbar de bacalao, caribú y calabaza y una fermentación maloláctica de ágave y garnacha blanca.

3. PREMIADOS ACEITES

Tres almazaras aragonesas han sido premiadas en la segunda edición de la **Copa del Mundo del AOVE 2025**, celebrada el pasado mes de marzo en Zaragoza, donde competían unos 300 aceites de oliva virgen extra, la mayoría españoles, pero también de Argelia, Siria, Egipto, Italia, Francia o Portugal.

En el apartado de variedades minoritarias el premio fue para **MonovarietaLis Verdial** de **Aceites Lis**, variedad conocida como verdeña en Huesca. Un aceite que esta almazara de La Almunia de Doña Godina elabora desde hace siete años.

Sancho Solar, de Torrecilla de Alcañiz, ganó el Mejor Proyecto de Producción Sostenible. Empresa familiar, desarrolla un innovador modelo de cultivo de olivar sostenible, de donde surge **4.Oleum**.

Molino Alfonso, de Belchite, logró la plata en la categoría de **packaging** con su kit de oleocata **Sabores con Memoria**; un estuche que incluye dos botellas de aceite –arbecuina y empeltre–, una copa y las instrucciones para catar.

Por su parte, el título de mejor aceite del mundo fue para **Knolive Epicure**, de Priego de Córdoba, seguido de **Al Alma-Hojiblanca Eco**, de La Guardia, Toledo, y **Señorío de Camarasa** de Torres, Jaén.

4. HELADOS TORTOSA, MÁS ALLÁ

Heladería Tortosa –Don Jaime I, 35. 50003 Zaragoza. 976 292 600– renueva su oferta más allá de las copas de helado con nombres emblemáticos como **Goya** –base de vainilla, galleta de café, nata montada y pistacho– o **María Moliner**, helado de limón chocolate y fresa, nata montada y mermelada de mango. Los adultos podrán disfrutar de cócteles, elaborados con destilados como ginebra, whisky o vodka, además de granizado y una copa de helado. Finalmente, incluyen desayunos salados, aptos también para celíacos.

5. FOODVERZO, LAS MEJORES BRAVAS

Foodverzo Street Food –Albareda, 3. 50004 Zaragoza. 658 532 179– ha ganado la segunda edición de **Zaragoza Brava**, el concurso de patatas bravas que organiza **El Gastrónomo Aragoneso**. Además, el **Bar Cervino** –Ainzón. 18, 50003 Zaragoza. 976 434 777–, ya en manos de **Jonathan Gracia** tras la jubilación del histórico **Juan José Navarro**, ha conseguido el premio a la mejor calidad y cocinado de la patata. **El Picadillo** –Manifestación, 13. 50003 Zaragoza. 976 297 020– ha elaborado la mejor salsa brava. Finalmente, **Algo pasa con Mery** –Aragón, 2, Villanueva de Gállego. 613 372 406– ha sido distinguido por la mejor presentación de la ración.

«Estamos muy contentos, pues llevábamos mucho tiempo trabajando para conseguir estas patatas bravas, con un corte original, una textura perfecta, una salsa brava que resulta adictiva y el toque dulce del alioli con miel» ha destacado **Luigi Rubertone**, responsable del establecimiento ganador, que abrió hace año y medio.

6. CIERRES

Por jubilación cierra **La Codorniz**, popular bar del zaragozano barrio de Delicias, en la calle Domingo de Ram. El nombre



del establecimiento abierto por **Julia Doménche** y sus hijos **Milagros, Daniel** y **Jesús Nosellas** en 1965, provenía de que al principio solo ofrecían platos de codornices, guisadas o escabechadas, y huevos de codorniz.

Delirio, el restaurante de la zaragozana calle Baltasar Gracián, del grupo **Laminero**, ambientado como su fuera el taller de pintura de **Francisco de Goya** ha echado la persiana. A la espera de un «giro inesperado», ya no funciona el **Chiringuito** del paseo de la Constitución de Zaragoza, que volverá a finales del mes de mayo.

Siempre a tu servicio



www.chocolates.bio



María Auxiliadora, 3. Huesca
974 228 213



Avda. de la Constitución, s/n
Alcolea de Cinca. 974 469 091
hostal-elportal.com



Ctra. Benasque, km 49,9.
Villanova. 974 554 718
lacasadelrio.com



Hernán Cortés, 15. Zaragoza
976 258 076



El Grillo y la luna
Ctra. de Berbegal A-1226 Km.
2,5. Barbastro (Huesca)
974 269 188
www.elgrilloylaluna.com

Nos gusta comer y beber aquí
Y además apuestan por GASTRO ARAGÓN

7. BRUNCH EN PANNITELLI

El nuevo establecimiento de **Pannitelli** –Cno. de las Torres, 24. 50008 Zaragoza– suma a la dulce oferta habitual de la cadena zaragozana –Pº Calanda, 20; Fernando El Católico, 39 y Don Jaime, 7– la oferta salada, especializado en *brunch* y cenas ligeras. Además de su propio café de especialidad, repostería española, francesa e italiana y panes artesanos, incorpora los clásicos huevos benedictinos en diferentes versiones, tostas elaboradas con pan alemán de semillas, sándwiches en pan brioche francés, cruasanes *gourmet* salados, Bocadillos en pan de pinsa, un pan alveolado y ligero. Y también los *smoothies* tropicales y *açai bowls*.



7
Pannitelli

8. LOS MEJORES ACEITES DEL BAJO ARAGÓN

La almazara **Fernando Alcober e Hijos** de Valdetormo ha recibido, en manos de su maestro almazarero **Gabriel Alcober** el premio anual al **Mejor aceite del Bajo Aragón 2025**, que concede la **DOP Aceite del Bajo Aragón** desde el año 1997: Reconocen el aceite de oliva virgen extra más destacado de cuantos se embotellan bajo el sello de la denominación. En segundo lugar, **Almazara Artal** de Albalate del Arzobispo con Arantxa Gavín, y tercero, la **Asociación para la recuperación de olivos yermos de Oliete**, **Apadrina un Olivo**, premio que recogió **Carlos Blanco**. Además, se ha concedido un reconocimiento al **Laboratorio Agroambiental** como agradecimiento a su apoyo al sector entregado a su director, **Jesús Betrán**.



8
Javier Navarro

9. NOMBRES PROPIOS

Ironic Urban Wear es la firma aragonesa encargada de diseñar el vestuario del personal del restaurante **Gente Rara** –Santiago Lapuente, 10. 50014 Zaragoza. 623 002 084–, que ha podido elegir entre varias opciones. La empresa de **María y Hugà**, dispone de una tienda de ropa en la zaragozana calle de san Vicente de Paúl.

Berty's Burger, ha elaborado la mejor hamburguesa de *delivery*, El capricho de Berty's, según la V edición del **Campeonato de España de Hamburguesas**, que se puede disfrutar en Zaragoza, donde la cadena asturiana posee un establecimiento en el número 11 de la calle Joaquín Costa. Por su parte, el turolense **1900 restaurante** recibió uno de los premios Audacious por su Umami burger. Las mejores de Aragón, todas en Zaragoza, son las de **FoodVerzo**, Juana de Arco; **Caníbal Royal**, Big Smoke; y **Mai Tai Burger**, Space Boomba.

La sociedad gastronómica **Sabor aragonés**, fundada en 1988, entregó su distinción anual al restaurante **El Cachirulo**.

Javier Jiménez, sumiller del restaurante **Aragonia**, participó en la semifinal del **Concurso Camarero del año**, celebrada en La Coruña, donde, como segundo clasificado, logró el pase a la final que se celebrará en Alimentaria en 2026. **Toño Rodríguez**, chef de **La Era de los Nogales** participó en el de **Cocinero del año**, esta vez como jurado, ya que lo ganó en la pasada edición.

El zaragozano restaurante **Ceviche** ha sido el único aragonés en participar en la feria gastronómica **Perú Mucho Gusto** en Madrid.

Grupo Tándem ha consolidado su posición entre la élite de la hostelería española tras su participación como finalista en los prestigiosos **Horeca New Business Models Awards 2025**. Compitió en la categoría Mejor Desarrollo Empresarial junto a gigantes del sector como Sibuya y Udón, siendo la única empresa independiente no perteneciente a grandes cadenas que llegó a la final.

Iris Jordán, restaurante **Ansils**, **Eduardo Salanova**, **Canfranc Express**, y **Josetxo Souto** y **Ramón Aso**, **Callizo**, fueron los



9
Gravitar Estudio

representantes aragoneses en el **III Encuentro Internacional de Gastronomía Rural Terrae**, celebrado el pasado marzo en Gran Canaria. La **Declaración de Agüimes** aboga por eliminar las trabas burocráticas para llegar a productos locales y proteger y apoyar la cocina rural como patrimonio cultural.

Ariel Munguía, que oficia en el restaurante **Canfranc Express**, ha logrado el segundo puesto en **XIII Concurso de Gamba Roja de Denia** gracias a su plato Gamba roja de Denia, ficoide glacial y cítricos. La ganadora fue **Ana Lázaro** del restaurante **Barro** en Ávila que presentó Prímula y gamba roja de Denia.



10. NUEVO MENÚ EN ARAGONIA PALAFOX

El restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– celebra su XXV aniversario con su carta de primavera, recuperando alguno de sus platos icónicos como la Fideuá de calamar y carabinero con all-i-oli de cúrcuma y pimienta, que se introdujo en la carta en el año 2004, la Paletilla de Ternasco de Aragón IGP deshuesada y rustida al horno con patata rellena de butifarra y verduritas –tal y como se servía en 2003– y el Magret de pato en agridulce de naranja, del año 200, versionado con magret en semi-salmuera a las cuatro especias y salsa bigarade, que se puede ver en la fotografía. Varios de estos platos, además del divertido postre Alaska Aragonia se integran en el Menú festival de festivales 25 aniversario, con siete pases por 60 euros y la posibilidad de maridar con su bodega por un suplemento. Mantienen su Menú Mediodía, de lunes a viernes, por 33 euros, con dos opciones por pase, que cambia cada semana.

11. APERTURAS

Con gerencia de **Andrea Minotto** ha reabierto el restaurante **El Palco de las Esquinas** –Vía Universitat 30-32. 50017 Zaragoza. 876 535 917–, que sumará a la gastronomía una amplia programación cultural, con monólogos, magia, música en directo y noches temáticas con dj. Ofrece un menú diario, por 16,90 euros y otros el fin de semana, por 32, además de la carta.

¡Por fin abre una tienda que no es franquicia en la zaragozana calle Alfonso! **Setrufma** es el proyecto de tres hermanos de Cantavieja, **Cristina, José Enrique y Sergio Gil Gascón**, cuarta generación de truficultores. Tras crear una tienda virtual –setrufma.com– han dado paso a la física, cuyas estanterías, además de productos relacionados con la trufa, acumulan setas –frescas y deshidratadas– y

elaboraciones aragonesas artesanas, con amplia presencia de las turolenses.

Starbucks se ha instalado en el zaragozano paseo de la Independencia, donde antaño se encontraban los **Helados italianos**. Con dos plantas, el café más sencillo –shot, un expreso– se ofrece por 1,70 euros. Ofrecen un desayuno clásico –tostada con tomate y aceite, zumo y café– por 9,31 euros y disponen asimismo de repostería y focaccias.

Aunque **Paco Sánchez** se ha jubilado, en este caso sí hay relevo. El afamado **bar Picadillo** –Manifestación, 13. 50003 Zaragoza. 976 297 020– sigue en pie de la mano de **Guillermo Pérez, Jorge Sampayo y Joaquín Velasco**, que han mantenido su aspecto y las tapas, con el picadillo y el torrezno como emblemas.

12. GANADOR BOMBÓN

Creación de **Manuel Aldao**, esta pieza que representa una taza de capuchino en chocolate fue reconocida con el segundo premio al **Mejor Bombón Artesano de España**. Con forma que evoca una taza de capuchino, combina cuatro texturas en una sola pieza de diez gramos: crujiente de galleta y barquillo, nube de café de especialidad, ganache de chocolate con café y toffee untuoso, dentro de un molde de chocolate blanco.

Bombón K-puchino. *Pastelerías Tolosana. Caja de seis unidades, 14 euros. Se encuentra en sus tiendas de Zaragoza, Huesca y Almudévar.*



RESTAURANTE

RESTAURANTE REVELACIÓN

MEJOR CROQUETA DE JAMÓN
DE LA CIUDAD DE ZARAGOZA

WORLD CLASS
2022/2023/2024/2025

VEN DISFRUTAR DE NUESTRA GASTRONOMÍA Y DÉJATE SORPRENDER CON NUESTRA COCTELERÍA EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

HTTP://WWW.BOULEVARDIER.ES | RESERVAS 978 925 888

13. LA TAPA DE NOLA GRAS, GANADORA

La tapa **Ramensillo**, elaborada por **David Lorente Blasco**, chef de **Nola Gras**, ha ganado el **II Campeonato Nacional desTAPA las legumbres Tierra de Sabor**. La propuesta vanguardista, que entrelaza la tradición aragonesa con la sofisticación de la cocina japonesa, lleva unos fideos instantáneos elaborados con garbanzo de Pedrosillo, un caldo de cocido enriquecido con el sabor inconfundible del jamón de Teruel, que contrastan con la frescura de las huevas de trucha y la sutil nota herbácea de la borraja en *brunoise*, armonizado por la untuosidad de la yema de huevo a baja temperatura. El responsable del establecimiento, **Alejandro Viñal** ha anunciado su incorporación a la carta habitual del restaurante.



13

14. PREMIOS CONTRA LA DESPOBLACIÓN

La **Dirección General de Despoblación del Gobierno de Aragón** ha entregado los galardones de la primera edición del **Premio a las buenas prácticas en la lucha contra la despoblación**. En la categoría Persona física los ganadores *ex aequo* han sido **Toño Rodríguez**, del restaurante **la Era de los Nogales** –Baja, 2. Sardas. 693 019 479– y **Evelyn Celma** por el proyecto **Matarrania**, marca de cosmética natural ubicada en Peñarroya de Tastavins, que genera seis puestos de trabajo en la zona y dos en teletrabajo, de los cuales el 90% son mujeres.

Como Persona jurídica, la candidatura ganadora ha sido la de la **Cámara de Comercio de Teruel** por el proyecto de **Multiservicios Rurales**, que agrupa a establecimientos que giran en torno a la figura de tiendas-bares, que pueden complementarse con el servicio de restaurante, alojamiento, acceso a internet o punto de información turística.

Y en Entidades locales, el **Ayuntamiento de Urriés** por el **Proyecto RedOnsella**, una plataforma de comercio que nace para llevar productos a zonas pequeñas y alejadas y para crear una red de economía circular de la población del Valle de la Onsella, en las Altas Cinco Villas.



14

15. CHICAGO, DE NUEVO EL MEJOR

Por segunda vez consecutiva, el **bar Chicago** –Batalla de Bailén, 1. 50003 Zaragoza. 976 434 997– han vuelto a elaborar el **Mejor Torrezno del Mundo** en el concurso celebrado en Soria, siendo el único establecimiento de fuera de la provincia en ganarlo dos veces. El jurado destacó su presencia, el brillo de su corteza, la proporcionalidad de grasa y carne magra rosada, así como el crujiir de su corteza, «con un sonido espectacular».



15



GIN GARNACHA PREMIUM
SOSTENIBLE VINO DESTILERÍA
BOTÁNICOS UVA SINCERA
AGRICULTORES ARAGÓN

www.vinicagin.com



Del 22 de mayo **al 22 de junio**

Ruta de platos con historias,

todas comienzan con una buena copa de vino



gastro aragón
INICIATIVA, INNOVACIÓN Y TRADICIÓN. SECTORES AGROPECUARIO Y ENERGETICO

BODEGA
Pirineos
COOPERATIVA

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

 GOBIERNO
DE ARAGON



EL AÑO DEL VINO

LA DOP CALATAYUD VUELVE A EL TUBO

La campaña **Pide un Calatayud** se ha consolidado y vuelve en junio al zaragozano Tubo y a diferentes tiendas especializadas de la ciudad, donde a través de rascas se puede conseguir una segunda copa de vino de la **DOP Calatayud** de forma gratuita. En el **Blasón del Tubo**, **La Miguera**, **Bodegas Almau**, **La Ceci**, **El Meli del Tubo**, **Taberna Carmelo**, **Casa Colás**, **El Truco**, **Vinos Nicolás**, **Doña Casta**, **El Balcón del Tubo**, **7 Golpes**, **La Ternasca**, **Poca Broma**, **La General del Tubo** y **El Mestiso**.

También en tiendas especializadas: **Vinario ZGZ**, **Bodegas El Pilar**, **La Alacena de Aragón**, **Vinopremiere**, **Casa Perdiguier**, **Bodegas Lozano** y **Vinos y Licores Ciria**.

EXPERIENCIAS DE BODEGA SOMMOS

Pintar un cuadro mientras saboreas una copa de vino o maridarla con productos de la tierra en algunos de los mejores restaurantes de Aragón son parte de las propuestas que **Bodega Sommos** lanza este mes de mayo para los amantes del vino.

El jueves, 15 de mayo, en el **restaurante Gozar** de Zaragoza, cata de los cuatro vinos de **Sommos Garnacha**, bodega ubicada en Murero. Reservas: 610 837 943.

Cenas maridaje, el miércoles, 21, en el **Hotel Viñas de Lárrede**. Reservas: 974 948 000. Y el jueves 22, en el emblemático restaurante **El Chalet**, de Zaragoza, productos locales con una selección de vinos Sommos Colección. Reservas: 615 504 404.

SOMONTANO EN RUTA

Nueva edición de este festival itinerante, que aúna la presencia de diferentes bodegas de la **DOP Somontano** gastronomía local, música y arte. También, pero de 17 a 22 horas, el sábado, 31 de mayo, en **Benasque**, donde estarán Idrias, LAUS, Meler, Sers, Sommos, Viñas del Vero y Abinasa, seis puestos gastronómicos de la localidad que ofrecerán sus tapas, el acompañamiento musical de Foggy Boy y la pintura en directo sobre dos barricas a cargo de los artistas locales Iris García, Alberto Guaus Castell e Isabel Supervía Barrau. Viajará a **Jaca** el 7 de junio y a **Binéfar** el sábado, 28.

ENOTURISMO

La DOP Campo de Borja continúa con su ciclo **Las cuatro estaciones de la garnacha**, que en esta edición se dedica a diferentes regiones vitivinícolas del mundo donde se cultiva esta variedad tan aragonesa. Siempre en el monasterio de Veruela, la próxima cata, la de verano, se centrará en California, el sábado 14 de junio. Como es habitual, incluye una visita temática al monas-

terio, seguida de un almuerzo o cena con maridajes de los vinos catados.

Nuevas salidas en la **Ruta del Vino del Campo de Cariñena La Ruta del Vino de las Piedras**. El sábado, 31 de mayo, visita guiada por Aguarón y su museo de pintura Marín Bosqued, visita y comida a Bodegas Care. Por 42 euros.

Siguen las salidas del **Bus del Vino Somontano**, con la excursión **Somontano de laDO a laDO**, el sábado 17 de mayo, conociendo Graus y las bodegas Alodia, Aldahara y Osca. El 7 de junio la propuesta será **A ciegas**, ignorando el destino. Con salidas desde Zaragoza, Huesca y Barbastro, por 40 euros. Cata maridaje **Los esenciales de Enate**, en la propia bodega, el sábado, 7 de junio, que incluye visita guiada a la bodega, visita e interpretación de la Sala de Arte y cata de cinco vinos maridada con quesos El Valle. El sábado, 5 de julio, además de vino se catará dulces locales y vinos de guarda.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA GARNACHA

A fecha de cierre, tan solo podemos recordar lo publicado en la presentación de **Zaragoza Capital Mundial de la Garnacha**. «Acercará lo mejor del vino y la gastronomía a lo largo de una semana llena de catas, degustaciones, maridajes y música en un ambiente festivo abierto a la ciudadanía. La plaza del Pilar, pasando por el Tubo y llegando a la plaza San Francisco, se engalana evocando la garnacha y, entre las propuestas figuran una Muestra Internacional de Garnachas, y una Ruta gastronómica».

Pide un Calatayud...

El Tubo de Zaragoza. Junio.

www.calatayudwine.com/

Experiencias de Bodega Sommos.

Barbastro. Mayo y junio.

www.bodegasommos.com/visitas-y-actividades/

Somontano en ruta.

Benasque, 31 de mayo; Jaca, 7 de junio; Binéfar, 28 de junio.

rutadelvinosomontano.com/agenda-de-eventos/

Las cuatro estaciones de la garnacha.

Monasterio de Veruela. Sábado, 14 de junio.

docampodeborja.com/las-cuatro-estaciones-de-la-garnacha

Bus la Ruta del Vino de las Piedras

Zaragoza. Sábado, 31 de mayo.

www.rutadelvinocampodecarinena.com

Bus del Vino Somontano.

Zaragoza, Huesca y Barbastro.

Sábados, 15 de mayo y 7 de junio.

rutadelvinosomontano.com/busdelvino/

Cata Los esenciales de Enate.

Salas Bajas. Sábados, 7 de junio y 5 de julio.

www.enate.es/enoexperiencia/?cata-maridaje

Festival Internacional de la Garnacha

Zaragoza. Probablemente a principios de junio.

zaragozagarnacha.com

MUESTRA DE GARNACHAS

LOS VINOS DE LA DOP CAMPO DE BORJA VUELVEN A BRILLAR

Un año más, el Gran Hotel de Zaragoza acogerá la **Muestra de garnachas** de la **DOP Campo de Borja**, que alcanza su XXI edición. La cita enológica contará, como siempre, con la presencia de las doce bodegas de la denominación –**Bodegas Ainzón, Alto Moncayo, Aragonesas, Borsao, Cabal, Cooper Cellars, Morca, Pagos del Moncayo, Palmeri Sicilia, Picos, Román y Ruberte**, que ofrecerán una amplia muestra de vinos, con unas cien referencias, además de catas exclusivas, para conocer más de cerca cada una de sus propuestas. Además de las bodegas, estarán presentes la DOP Jamón de Teruel, DOP Aceite Sierra del Moncayo e IGP Ternasco de Aragón, protagonistas de las tapas que se servirán.

El miércoles, 28 de mayo, la asistencia se restringe a profesionales, medios especializados y canal Horeca, en horario de 12 a 15 y de 17 a 21, horas. Los días 29 y 30 de mayo se abrirá al público en general en horario de 16 a 21 horas.

Habrà catas, tanto para profesionales, como aficionados, con acreditación previa a través de la web, donde también podrán inscribirse en alguna de las catas previstas. La entrada cuesta 20 euros/persona e incluye la degustación de varios vinos más tres



degustaciones, una de Jamón de Teruel, una de crema de cebolla y espárrago con aceite de oliva virgen extra Sierra del Moncayo y otra de Ternasco de Aragón elaborado al chilindrón.



XXI Muestra de garnachas de la DOP Campo de Borja.
Zaragoza. Del miércoles, 28, al viernes, 30 de mayo.



RAZIMO

VUELVE EL LUNES, 2 DE JUNIO

Buscando siempre espacios singulares, vuelve **Razimo**, el mayor evento expositivo profesional de vino en Aragón, organizado por **Bodegas Carlos Valero**. En esta ocasión, se desplaza a la sede del Gobierno de Aragón, ya que será la Sala de a Corona del Edificio Pignatelli, quien acoja esta muestra bienal, que en 2023 se celebró en el Palacio de la Aljafería. Se reúnen más de 60 bodegas, con 600 vinos diferentes y seis *wine sessions*, a cargo de numerosos expertos.

Razimo.

Edificio Pignatelli. Sala de la Corona. Lunes, 2 de junio.
www.razimo.es.

IX SAPHBA
SALÓN PROFESIONAL DE DESTILADOS,
VINOS Y EQUIPAMIENTO PARA
HOSTELERÍA
23/JUN/25 || AURA RESTAURANTE

SAPHBA 2025

XI Campeonato oficial de coctelería de Aragón
Modalidad Sparkling
Clasificatorio para el LXX Campeonato Nacional
de las Islas Baleares 2025.

XI Campeonato de Long Drinks
Gin&Rhum

XII Campeonato de Tiraje de Cerveza
"La caña perfecta-Ambar"

II Concurso de Coctelería del Café

+info:
www.saphba.es

Aragón, Aragón, Aragón
turismo

PLATOS CON HISTORIAS

UNA RUTA DE BODEGA PIRINEOS PARA ARROPAR SU NUEVO VINO

Cuando un niño nace, sus allegados –especialmente los abuelos– le contamos historias para ayudarle a encontrarse en este complicado mundo. **Bodega Pirineos** ha decidido arropar a su nueva criatura, el vino **3404 Tuca d'Aneto barrica 2023**, con más de cuarenta historias.

De ahí ha surgido una ruta en la que restaurantes de las tres provincias aragonesas ofrecen un plato con historia, que ayudará a crecer a este vino, el que completa la gama 3404 y se sitúa entre el joven y el crianza. Un vino que sabe del pasado, pues ha reposado, como hace décadas, en depósitos de hormigón, pero que gracias a la variedad syrah, aliada con la garnacha, rebosa modernidad.

Las diferentes historias aluden al origen de los productos, la tradición culinaria aragonesa, las propias vivencias de los cocineros, el legado de madres y abuelas, las comidas del pueblo, etc. Un variado abanico de narraciones que describen la amplitud de la cultura gastronómica aragonesa y su relación con los Alimentos de Aragón y el territorio. Y serán narradas por el maitre o camarero, generando vínculos afectivos entre el consumidor, el bar/restaurante y la gastronomía aragonesa.

La selección de los establecimientos contempla la diversidad geográfica, auspiciando la presencia del medio rural aragonés. Con diferentes tipologías, desde el bar del Tubo al restaurante con sol Repsol, de la cocina aragonesa a la ecuatoriana, del menú a la carta. Una representación de la variedad y tipología de la restauración aragonesa, que tiene mucho que contar.

Ruta Platos con historia.

Huesca, Teruel y Zaragoza. Del 22 de mayo al 22 de junio.



HUESCA CAPITAL

El Alambique. Pl. San , 2. **22002.** 974 229 190.

PROVINCIA DE HUESCA

Casa Pardina. Medio, s/n. 22145 **Alquézar.** 974 318 425.
Sabores d'Entonces. Oncinellas, 6. 22300 **Barbastro.** 974 308 490.
Trasiego. Avda. de la Merced, 64. 22300 **Barbastro.** 974 312 700.
L'Usuella. Escuelas Pías, 18 22300 **Barbastro,** 625 165 753.
La Cuchara de Ruba. Esperanza, 18-20. 22630 **Biescas.** 974 096 472.
Carmen. Avda. de Ntra. Sra. del Pilar, 3. 22550 **Binéfar.** 974 420 531.
Casa Chogastán. Carretera, s/n. 22465 **Chía.** 974 553 200.
Tres Caminos. Barrio del Cinca, 17. 22390 **El Grado.** 974 304 052.
Vidocq. Edificio Jacetania, bajos. 22640 **Formigal.** 974 490 472.
Rokola. Barranco, 41. 22430 **Graus.** 677 301601.
La Capileta. Ctra. San Juan de Plan, 7. 22376 **Plan.** 974 941 410.
Casa Frauca. Avda. de Ordesa, 2. 22374 **Sarvisé.** 974 486 353.
Asador Galino Pueyo. La Iglesia, 24. 22240 **Tardienta.** 627 615 708.
Albergue d'A Garcipollera. Plaza, 4. 22710 **Villanovilla.** 974 348 183.

TERUEL CAPITAL

La Torre. El Salvador, 20 bis **44001.** 978 605 263.
Yain. Pl. de la Judería, 9. **44001.** 978 624 076.

PROVINCIA DE TERUEL

El Liceo. Panfranco. 44600 Alcañiz. 978 830 964.
La Fábrica de Solfa. Arrabal del puente, 16. 44588 Beceite. 978 850 756.

La Alquería. Pl. Mayor, 9 44589 s 978 856 405.

ZARAGOZA CAPITAL

Absinthium. Coso 11, hotel Oriente. **50004.** 876 707 274.
Chakana. Pl. San Miguel, 3. **50001.** 876 453 027.
El Candelas. Maestro Mingote, 3. **50002.** 976 423 025.
El Foro. Eduardo Ibarra, 4. **50009.** 976 569 611.
El Olivo. Corona de Aragón, 25. **50009.** 876 013 570.
El Truco. Estébanes, 2. **50003.** 976 055 753.
Goralai. Santa Cruz, 7. **50003.** 976 557 203.
La Embajada. Pl. Aragón, 12. **50004.** 876 672 112.
La Rinconada de Lorenzo. La Salle, 3. **50006.** 976 555 108.
La Scala. Sanclemente, 4. **50001.** 976 237 880.
Mas Torres. Francisco Vitoria, 19. **50008.** 976 228 695. .
Mazmorra. Valle de Broto, 18. **50015.** 976 048 618.
Sidrería Begiris. Inocencio Ruiz Lasala, 52. **Santa Isabel.** **50016.** 691 660 055.
Palomeque. Palomeque, 11. **50004.** 976 214 082.
Quema. Pº María Agustín, 20 **50004.** 976 439 214.
Urola. San Juan de la Cruz, 9. **50006.** 976 560 221.

PROVINCIA DE ZARAGOZA

Flash Alagón. Pl. España, 5. 50630 **Alagón.** 976 611 592.
Gratal. Pº Constitución, 111. 50600 **Ejea de los Caballeros.** 976 663 729.
Fonda Rubio. García Giménez 22. 40450 **Muel.** 976 140 059.
Gastrobar Espliego. Cno. del Paso, 101. 50162 **Villamayor de Gállego.** 876 611 110.

GASTROTAPAS

HORECA RESTAURANTES PROPONE IR DE TAPAS

GastroTapas llega a su séptima edición, que se celebrará en Zaragoza y su provincia, del 16 al 29 de junio, coincidiendo con el **Día mundial de la tapa**, el 16 de junio. Repite la fórmula ganadora, que alía símbolos, personajes históricos y monumentos de la provincia de Zaragoza con propuestas gastronómicas en miniatura. La garnacha, la jota, La Romareda, José Antonio Labordeta, Goya, Kase O, la Aljfería, el Mar de Aragón o los Monegros se han convertido en protagonistas de estos



bocados en anteriores ediciones, impulsando la creatividad de los hosteleros zaragozanos. Organizado por **Horeca Restaurantes Zaragoza**, este evento cuenta con el apoyo incondicional de instituciones y empresas: Ayuntamiento de Zaragoza-Zaragoza Turismo, Gobierno de Aragón, la Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón, Aragón, Alimentos Nobles, DOP Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Grupo Codorníu, Repsol, CaixaBank, Cafés El Criollo, AjCash, Melsa, Dr. Schär, Aragón Robotics, MAS Prevención, Grupo Usieto, AGMA, Heraldos de Aragón-Con Mucho Gusto y Aragón Territorio AOVE.

Gastrotapas. Zaragoza y provincia. Del 16 al 29 de junio. gastrotapaszaragoza.com.

DESCUBRE EL MUDÉJAR

La **Diputación de Zaragoza** propone junto con **Territorio Mudéjar** sus nuevas rutas para 2025, que suman 19 itinerarios y 36 fechas. Se prologarán, siempre en sábado, desde Zaragoza hasta finales de año. La actividad es gratuita y se puede reservar plaza y transporte desde Zaragoza.

Las rutas han sido diseñadas a través de los elementos culturales que se conservan del arraigo en la provincia de la tradición islámica andalusí desde el siglo VIII y su permanencia en el mundo occidental cristiano.

Normalmente incluye la visita guiada a tres localidades de la provincia.



ENATE
Arte en esencia
Experiencias para vivir con los cinco sentidos



VUELVE SAPHA

EL 23 DE JUNIO, CON VARIOS CONCURSOS

La **Asociación de Maîtres** y el **Club del Barman de Aragón** celebran de nuevo sus campeonatos oficiales de maîtres y barman en el marco del **Salón de Proveedores de Hostelería de Aragón, SAPHA**. Esta gran fiesta de la hostelería aragonesa tendrá lugar el lunes, 23 de junio, en el Complejo Aura, de 11.30 a 21 horas, ininterrumpidamente. Una cita ineludible para todos los amantes de la gastronomía, bartenders, cocteleros, baristas, profesionales de sala y de la distribución de alimentos y bebidas.

Como es habitual, se organizan una serie de actividades formativas, talleres y clases magistrales impartidas por los embajadores nacionales de las marcas más destacadas del momento, entre ellas la ginebra aragonesa **Vínica**. A lo largo de la jornada, habrá degustaciones de productos selectos, stands con expositores de bebidas y alimentos, exhibiciones que mostrarán las últimas tendencias y las diferentes competiciones: **XI Campeonato Oficial de Bartender de Aragón**, clasificatorio para el Nacional de las Islas Baleares en 2025; **XI Campeonato de Elaboración de Long Drinks. Gin&Tonic by Schwepes** y el **XII Campeonato Oficial de Tiraje de Cerveza**.

Además, el lunes, 30 de junio, en el mercado San Vicente de Paúl, se celebrarán el **IV Concurso de Coctelería Ciudad de Zaragoza**, modalidad Speed Challenge, y el **Concurso de Gin&Tonic by Royal Bliss**.

El **XV Campeonato Oficial de Maîtres de Aragón**, tendrá lugar el 15 de septiembre, junto con la entrega de los **Premios Pajarita**.

Presentamos las mejores marcas en una feria profesional única en Aragón, donde garantizamos una experiencia excepcional.

SAPHA, Salón de proveedores de Hostelería de Aragón.

Complejo Aura. Zaragoza. Lunes, 23 de junio. De 11.30 a 21 horas.

Concurso de Coctelería Ciudad de Zaragoza. Speed Challenge.

Concurso de Gin&Tonic by Royal Bliss.

Mercado de San Vicente de Paúl. Lunes, 30 de junio.

¿CONOCES NUESTRO CANAL DE WHATSAPP?

LA GASTROSEMANA ARAGONESA



UNA PROPUESTA PARA CADA DÍA

Y ADEMÁS

- El concurso de tapas **Saborea nuestros barrios** vuelve a recorrer la ciudad de Zaragoza, con tapa y consumición por cuatro euros. **Delicias, Valdefierro-Oliver, Almozara y Miralbueno**, del 22 al 25 de mayo y del 29 de mayo al 1 de junio; **Casco Histórico, Actur, Rabal y Barrios Rurales**, del 12 al 15 de junio y del 19 al 22 de junio. Para septiembre quedan **Centro y Santa Isabel**.
- Continúan en Barbastro los **Sábados con sabor**. El 31 de mayo, queso y miel con **Quesos Sierra de Guara y Miel Fortea**. El 28 de junio, queso y mermelada, con **Quesos de Radiquero y Mermeladas Elusun**.
- La **Ferieta de primavera** se celebrará en Biescas los días 17 y 18 de mayo.
- Más agroexperiencias en la comarca de las Cinco Villas. **Abejas Cándido** invita, los sábados 24 de mayo y el 28 de junio, a aprender el proceso de la miel; Los **almendros de Las Pedrosas**, diferentes sábados 24 de mayo y 7 de junio; **Bodegas Ejeanas** propone disfrutar del vino de la zona el 24 de mayo, mientras que la **Bodega Señorío de las Cinco Villas**, incluye una visita a su tienda *gourmet*, con cita previa. La **quesería de Biota** se podrá conocer los primeros sábados de cada mes hasta julio. Se podrá descubrir una aproximación al proceso de producción de **aceite de oliva virgen extra Monteolivét**, en Bardenas, también los primeros sábados del mes, con catas de aceite y mermelada. Los precios oscilan entre los 2 y los 20 euros por persona, dependiendo también de las catas que se realizan, que se pagarán en el momento de la reserva. Info: 692 216 721.

TODA
LA INFORMACIÓN
QUE NECESITAS

WWW.IGASTROARAGON.COM

i | gastro



Este tapao se jubiló hace un mes. Y sí, seguirá emborronando estas pantallas, pero no se imagina lo fatigoso que resulta estar en esta condición; falta tiempo para casi todo. Aunque no para abrazar la **Lonja de Zaragoza**, a cuyo futuro acaba de encontrar la solución más inteligente, de jubilado. Para los que no se enteran: el **Ayuntamiento de Zaragoza** quiere reformar su interior, modificar sus accesos y alguna obra más, para que siga siendo sede de exposiciones. Pero resulta que el histórico edificio es **Bien de Interés Cultural** y no es tan fácil introducir reformas en el mismo. Parte de la sociedad civil zaragozana –quizá pocos, pero influyentes, como ha reconocido **Heraldo de Aragón**– se oponen a estas obrillas, que probablemente impedirían su aspiración a ser declarada **Patrimonio de la Humanidad** por parte de la **Unesco**. Y plantean que quede diáfana como, por ejemplo, el **Panteón de Roma**, indudable atractivo turístico.

El **mercado agroecológico de Zaragoza**, al que este tapao es asiduo, se celebra todos los sábados en la plaza del Pilar. Justo delante de donde se inaugurará –antes de las elecciones del 27– el **Centro Goya**. Y duda uno que, a pesar del tolerante talante del pintor, las autoridades permitan que se vendan acelgas y otras verdulerías en la puerta de tan magno proyecto.

Vale. ¿No era la lonja un centro comercial? Llévase allí dicho mercado, recupérese su actividad económica y déjese libre el resto de la semana para la admiración de propios y ajenos ante tan singular espacio.

Seguimos en el año del vino. Más allá de Cariñena y Zaragoza, llegó el comandante **Peñín** y mandó a parar. Bajo el amparo de la **Consejería de Agricultura, Ganadería y Alimentación**, organizó el **I Salón Peñín de Vinos de Aragón**, que funcionó muy bien, lo que indica que el sector quiere/necesita citas como ésta para reunir a bodegas con los profesionales del sector, desde los distribuidores a los hosteleros. De hecho, la cita, a petición de los elaboradores de vino, se repetirá el próximo mes de octubre en Madrid. Toda promoción es poca, especialmente cuando los trumpianos aranceles amenazan profundamente al sector. El evento tuvo que limitar el número de invitados, ante lo exiguo de la sala Goya II de la sede del departamento en la zaragozana plaza Nolasco. Pero, afortunadamente, la afluencia fue escalonada, con lo que apenas hubo apretones en los pasillos.

No obstante, Zaragoza, y probablemente otras localidades aragonesas, sigue necesitando una feria del vino destinada al gran público. Porque la interesante **Feria de Montañana**, de nombre oficial feria de los Vinos de Aragón, es cada vez más un evento local. El **Salón de los vinos de Aragón** ha logrado concitar, por decirlo de forma elegante, la indiferencia de las bodegas, en apenas tres ediciones. Por no nombrar otras citas, necesarias, pero más sectoriales, amparadas por denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

Son muchos, de edad proveccta ellos, que añoran eventos generalistas como la fenecida –murió a causa de la crisis del 2008– **Muestra de los Vinos de Aragón**, organizada por **Isidro Moneva**, a través de su asociación **La Garnacha**, y el editor de estas páginas.

Por su parte, el esquivo **Festival internacional de la garnacha**, que incluye otra feria/muestra de vino, al parecer del 6 al 8 de junio, según se anunció, se limita a la provincia y las garnachas. Y, aunque sabemos que esta redacción ha solicitado información para incluirla en el bimestral y que usted, dilecto lector, efectúe las pertinentes reservas en su agenda, la respuesta ha sido escueta y clara: Ningún dato antes de la presentación oficial. Pues eso.

Este tapao trata de convencer al editor, que de negocios y ganar dinero sabe menos que poco, para abrir una nueva sección en el bimestral y las redes. Algo así como los anuncios por palabras tan habituales hace unas décadas para atender a la amplia oferta de traspasos que se está dando en el sector. Y no hablamos precisamente de los que se quieren jubilar. Pues son muchos quienes abren un negocio sin especial conocimiento del sector y buscan que ese traspaso minimice las pérdidas.

¿DÓNDE ACABARÁN MUCHOS ARCHIVOS GASTRONÓMICOS?
 ¿SI NO LA HAGO YO, NO ES BUENA LA CAMPAÑA?
 ¿SEGUIRÁ EN PIE EL CONTROVERTIDO SALÓN?

Muy emotiva resultó la gala de entrega de los **Premios Horeca**, que se convirtió en un sentido homenaje a **José Luis Yzuel**. Cuyo nombre va a resultar eterno, pues el presidente **Jorge Azcón** pondrá su nombre al futuro Centro de excelencia de hostelería, del que poco más se sabe; la alcaldesa **Natalia Chueca** prometió una calle, no se sabe si nueva o ya existente –ya puestos, ¿otra para **Emilio Lacambra?**–; y **Horeca Restaurantes Zaragoza** entregará cada año el galardón **Estrella gastronómica José Luis Yzuel**.

Quizá por la notable presencia de jefes del Gobierno y el Ayuntamiento, amén de otros, políticos, no se vio a nadie de la **Diputación provincial de Zaragoza**, ni siquiera la diputada de Turismo **Cristina Palacín**, que suele entregar el premio al mejor restaurante de la provincia. ¡Craso error! En esta edición, los dos ganadores absolutos se encuentran precisamente en la provincia de Zaragoza, **restaurante Gratal**, en Ejea de los Caballeros, y **El Burgolés**, en El Burgo de Ebro; además de otros premios menores que se fueron para La Almunia de Doña Godina, Villamayor de Gállego, Villanueva de Gállego y Biel. Ocasión perdida para reivindicar los papeles de la provincia, tan olvidada por el Gobierno según algunas fuentes, del **PSOE** obviamente.

Sin ánimo de comparar, por supuesto. Lo dijo aquel gran periodista, **Manuel Martín Ferrán**, que los políticos pasan y se olvidan, mientras los profesionales siguen allí. Cierto es que los tiempos han cambiado, pero este tapao sigue a la tecla –jubilado y sin cobrar, ya lo saben–, mientras algunos que le han llamado para exigirle explicaciones ya se han vuelto a su casa.

Parece que todo vale a la hora de captar la atención en las pantallas, de forma que crecen los titulares engañosos, cuando no falsos, para captar visitas y clicks. Uno de libro: **El nuevo restaurante favorito de Matías Prats, en la frontera de Aragón**, publicado por **Aragón Hoy**, cada día más sensacionalista. Si uno comete el error de entrar descubrirá que se trata de **Mugaritz**, ubicado en Errenteria, a poco más de 150 kilómetros de Sos del rey Católico, por citar una localidad aragonesa fronteriza. Menos fuerte, pero también engañoso resulta **Restaurante Gamberro: el sabor neobaturro que merece una escapada a Zaragoza**, reportaje que publica **Clara Laguna** en **Traveler.es**. Un buen y extenso texto, que recoge la esencia del trabajo de **Flor García** y **Franchesko Vera**, pero sin explicar en absoluto qué es eso del sabor neobaturro.

Quizá por la incorporación de **Alejandra González** como redactora de gastronomía, **Heraldo de Aragón** está ampliando geográficamente sus informaciones sobre el asunto. A modo de ejemplo, **El restaurante cerca de Aragón que ha enamorado a la Guía Michelin con sus cocochas de bacalao al pil pil**. Está en Logroño.

Que se supera, sobrepasando límites que ningún medio serio debería sobrepasar, especialmente cuando cuenta con profesionales solventes y experimentados. **Ni la longaniza ni el sobao: el embutido típico de Cantabria poco conocido en el resto de España**. ¿Es el sobao un tipo de embutido? La cosa no mejora al leer el texto, pues se lee que dicho producto típico, tan poco conocido en el resto de España, es una especie de torteta o bola, que a veces lleva manzana asada en su interior. ¿Desconocida aquí?

Afortunadamente, también aparecen noticias más serias. Por ejemplo, las relacionadas con **Iris Jordán**, que sigue dando de qué hablar en los medios, en este caso con una interesante entrevista con los señores de la **Guía Michelin**. O la loa a los bares de **Remartínez**, **Cuando cierra tu bar (y abre un gastrolugar)** publicada en **Gastroactitud**.

O las que se ocupan de los vinos aragoneses, **Enate Merlot Merlot 2021** es uno de los siete seleccionados por **La Vanguardia** en su reportaje **8 vinos de variedades internacionales que deberías probar**.

No es uno muy de **Trump** ni del antivacunas ese, el **Kennedy** –que al parecer, no beben ni una gota de alcohol por más que parezca en ocasiones–, pero quizá haya que confiar en sus iluminaciones para que no prospere otra. La del Cirujano General de los Estados Unidos, **Vivek Murthy**, que pide que se actualicen las etiquetas, entre ellas las de vino, para incluir explícitamente que existe un mayor riesgo de cáncer de mama, de colon y al menos otros cinco tumores malignos vinculados ahora al consumo de alcohol. Que será verdad, pero como el consumo de otros alimentos, entre ellos las tan tradicionales barbacoas.

Nos despedimos desde el zaragozano **Tubo**, intentando entender por qué el último establecimiento abierto en la zona nos cobró cuatro euros por unas decepcionantes **gildas**, con diminutos trocitos de guindilla y unas lamentables anchoas, indignas del tal nombre, mientras que el precio del clásico huevo gamba –con dos ejemplares hermosos y más que aceptables– era 3,50 euros.

El problema no es que los precios habituales allí sean elevados, sino la incongruencia a la hora de establecerlos. ¿Sabrán lo que es un escandallo?

¿SE FUE EL QUE TANTO SABÍA DE VINO O LO DESPIDIERON?
¿DÓNDE SE APUNTA UNO A ESA ASOCIACIÓN DE GASTRONETAS?
¿TENSIONES EN LAS CANDIDATURAS AL COMITÉ?

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...

descubrezaragozaprovincia.es
#venyquédatecerquita
#descubreZaragozaprovincia



Tres Variedades. Tres Añadas. Un Coupage.

BODEGA SAN VALERO CARIÑENA
B S V
19
44



8.0.1

CABERNET SAUVIGNON 2004
MERLOT 2015 y SYRAH 2000

EDICIÓN LIX